J. Mazelaitis ir A. Minkevičius

VALGOMIEJI IR NUODINGIEJI GRYBAI



LIETUVOS TSR MOKSLŲ AKADEMIJA
BIOLOGIJOS INSTITUTAS

J. MAZELAITIS, A. MINKEVIČIUS

VALGOMIEJI IR NUODINGIEJI GRYBAI

VALSTYBINĖ POLITINĖS IR MOKSLINĖS LITERATŪROS LEIDYKLA
VILNIUS — 1957

Мазелайтис Ионас, Владо,
Минкявичус Антанас, Иокубо
СЪЕДОБНЫЕ И ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ
На литовском языке

Госполитнаучиздат Литовской ССР, 1957 год

PRATARMĖ

Miško uogos, riešutai ir kiti vaisiai, vaistažolės bei įvairūs techniniai augalai yra resursiniai augalai. Jie gamtoje sudaro didelius išteklius, kuriais lengva pasinaudoti neįdedant didelio kapitalo ir daug darbo jėgos. Prie resursinių augalų priklauso ir valgomieji grybai.

Grybai resursinių augalų tarpe užima svarbią vietą dėl to, kad jų ištekliai yra nemaži, ir kad jie plačiai vartojami maistui.

Visoje Tarybų Sąjungoje, nuolat kylant įvairių šakų pramonei, kaskart vis daugiau skiriama dėmesio ir resursiniams augalams.

Lietuvos TSR grybų perdirbimo pramonei vystytis yra visos sąlygos. Daugelis respublikos rajonų, ypač pietrytinėje dalyje, yra miškingi, gausūs gamtinių resursų, o dirbamos žemės, palyginti, nedaug ir ta pati dažnai būna nenaši ir kultūriniams augalams auginti mažai tinkama. Tokiose vietovėse dažnai pagrindinis vietos gyventojų pragyvenimo ir pajamų šaltinis yra gamtiniai resursai — uogos, vaisiai, vaistažolės, grybai.

Sprendžiant iš to, kiek ir kokių grybų parduodama mūsų rinkoje ir kiek jų perdirbama pramoniniu mastu, reikia pripažinti, kad šiuo metu grybų ištekliai dar labai nepilnai išnaudojami. Vasarą rinkose grybų asortimentas, palyginti, negausus, jį sudaro tik žinomiausieji ir geriausieji gry-

bai, pavyzdžiui, bobausiai (smarčkai), baravykai, raudonviršiai, lepšės, kazlėkai, rudmėsės, voveruškos, žaliokės, kelmučiai ir kai kurie kiti. Marinuotų grybų asortimentas dar kuklesnis — daugiausia apsiribojama tik baravykais, voveruškomis, rudmėsėmis.

Iš tikrųjų grybų pasaulis yra daug turtingesnis ir įvairesnis. Dabartinėmis, dar nepilnomis žiniomis, Lietuvos TSR miškuose auga ne mažiau kaip 150 grybų rūšių, kuriuos vienokiu ar kitokiu pavidalu galima vartoti maistui. Čekoslovakijos Liaudies Respublikoje, kur grybų ištekliai ištirti žymiai geriau, negu daugelyje kitų kraštų, valgomųjų grybų priskaitoma šimtai rūšių.

Grybai yra ne tik resursiniai augalai, bet daugeliui ir sporto objektas. Grybavimas — tokios pat rūšies sportas, kaip ir meškeriojimas ar medžioklė.

Pagrindinės priežastys, dėl kurių daug grybų kasmet lieka nesunaudota, yra tos, kad nepakankamai išplėsta grybų perdirbimo pramonė, ir per mažai ištirti grybai.

Didelis trūkumas literatūros gimtąja kalba apie grybus ne tik trukdo vispusiškai išnaudoti grybų išteklius, bet žymia dalimi yra apsinuodijimų priežastis.

Ruošdami šią knygą spaudai, autoriai kaip tik norėjo supažindinti mūsų respublikos grybautojus su turtingu aukštesniųjų grybų pasauliu. Greta valgomųjų čia aprašyti ir nuodingieji, o taip pat dažniau pasitaikantieji beverčiai grybai, vadinamieji „šungrybiai", kad grybautojai nepainiotų jų su geraisiais, valgomaisiais.

Knygos paruošimo darbą autoriai pasiskirstė taip. J. Mazelaitis paruošė bendrąją dalį, suskirstė grybus pagal kategorijas ir surinko daug žinių apie atskirų rūšių paplitimą respublikoje; A. Minkevičius paruošė specialiąją dalį ir atliko bendrąjį knygos redagavimą.

Lietuviškieji grybų pavadinimai imti iš Lietuviško botanikos žodyno (1938), o kurių šiame žodyne nebuvo, autorių

versti iš lotynų kalbos arba kitokiu būdu sulietuvinti, prisilaikant binarinės nomenklatūros, kuri vartojama ir kituose botaniniuose ir zoologiniuose veikaluose.

Spalvotieji paveikslai imti iš K. Prošinskio originalaus grybų atlaso, kuris kartu su rankraščiu (lenkų kalba) yra Lietuvos TSR Mokslų akademijos bibliotekos Rankraščių skyriuje. Kiti paveikslai (neskaitant keleto originalių) perpiešti bei suscheminti iš įvairių mikologinių veikalų.

Autoriai gerai supranta, kad šis pirmasis platesnės apimties leidinys apie Lietuvos TSR grybus nėra pilnas bei tobulas; bet šiuo metu paruošti tobulesnį bei platesnį veikalą nebuvo galimybės, nes trūko medžiagos. Todėl visiems, kurie šia knyga naudosis ir rastus joje trūkumus bei kritines pastabas iškels spaudoje arba atsiųs asmeniškai, autoriai bus labai dėkingi ir ateityje jomis pasinaudos.

Autoriai

I. BENDROSIOS ŽINIOS APIE GRYBUS

Grybai, jų sandara ir gyvenimo būdas

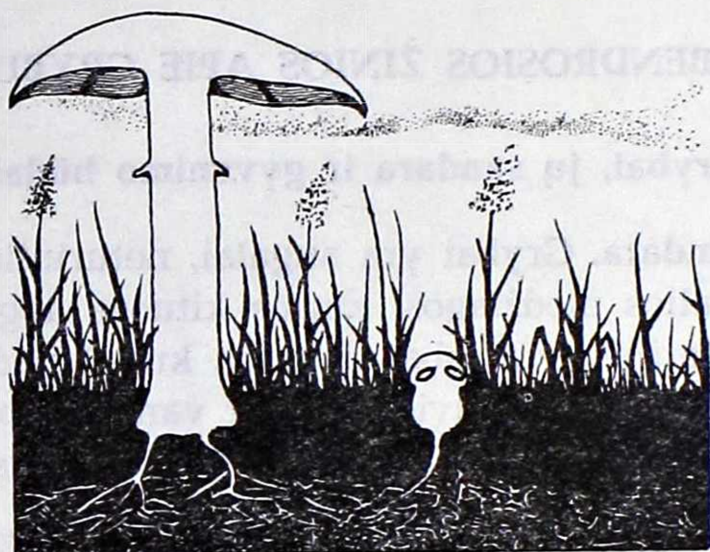
Grybų sandara. Grybai yra augalai, neturintieji chlorofilo, t. y. žalios medžiagos, kurios kituose augaluose, išskyrus bakterijas, yra labai daug ir, kuriai padedant, žalieji augalai iš anglies dvideginio ir vandens, panaudodami saulės energiją, gamina organines medžiagas.

Grybai skiriasi nuo kitų augalų ir tuo, kad jie neturi aukštesniesiems augalams būdingų organų — šaknies, stiebo, lapų; todėl jie priskiriami prie vadinamųjų žemesniųjų, arba gniužulinių augalų. Jų sandara ir gyvenimo būdas yra kitoks, negu aukštesniųjų augalų.

Grybai sudaryti iš visos sistemos laibų, išsišakojusių ir tarp savęs susipynusių gijų, kurios vadinamos h i f a i s; hifų visuma sudaro g r y b i e n ą, arba m i c e l į. Valgomųjų grybų grybienos (micelio), kuri paprastai slypi dirvoje, dažnai nepastebime, nes jos gijos labai plonos. Tai, ką esame įpratę vadinti grybu, tėra tik vaisingoji grybo dalis — v a i s i a k ū n i s.

Norint įsitikinti, kaip atrodo grybiena išrovus vaisiakūnį, reikia stebėti tą vietą, kurioje jis augo; ten pamatysime baltą, į pelėsius panašią masę, kuri ir yra susijungusi su vaisiakūniu. Tai ir yra grybiena, nuo kurios į visas puses šakojasi dar laibesni pavieniai hifai (1 pav.).

Kai kurių grybų grybieną sudaro stori ir tamsūs laidai, arba rizomorfos, kurios kartais būna net kelių metrų ilgio. Tokios rizomorfos yra paprastojo kelmučio *(Armillaria mellea)*. Šis grybas auga paprastai ant senų kelmų arba ant stuobrių, todėl jo rizomorfų paprastai randama po atstojusia žieve. Jos apraizgo kelmą tamsiai rudų



1 pav. Pievagrybio vaisiakūniai (išilgai perpiauti):
kairėje suaugęs, dešinėje — jaunas; dirvožemyje išsidraikę grybienos hifai; iš vaisiakūnio apatinės pusės dulka sporos

storesnių bei plonesnių gyslelių tinklu ir išvaizda primena kokio augalo šaknis (iš to ir pavadinimas „rizomorfa", graikiškai rhiza — šaknis). Iš grybienos tinkamose sąlygose išauga grybo vaisiakūniai, kuriuos kasdieninėje kalboje ir vadiname grybais. Vaisiakūnis, kaip ir grybiena, susideda iš tos pačios medžiagos, t. y. iš grybienos hifų, tik glaudžiau ir tankiau tarp savęs susipynusių. Vaisiakūnių būna įvairaus didumo, įvairių pavidalų ir spalvų; jų paskirtis — išauginti sporas. Vaisiakūnio amžius, palyginus su grybienos amžiumi, yra trumpas, nes grybiena, jei-

gu yra palankios sąlygos, gali augti ir plėstis labai ilgai, o vaisiakūnis, kai tik subrandina ir išbarsto sporas, tuojau baigia savo gyvenimą.

Savo pavidalu ir dydžiais grybai labai įvairūs. Žinomi ne tik kepurėtieji grybai, kurie lengvai pastebimi gamtoje, bet žymiai daugiau yra labai mažų grybų, kuriuos galima pamatyti tiktai pro didinamuosius stiklus — pro lupą arba mikroskopą.

Paprastieji pelėsiai, kuriuos matome ant duonos, sūrio, uogienės, ant drėgnų kambario sienų, arba mielės, kurias vartojame kulinarijoje ir svaiginamųjų gėrimų gamyboje, javų kūlės, skalsės, kempinės ir kiti — vis tai yra grybai.

Botanikoje grybai skirstomi į aukštesniuosius ir žemesniuosius. Visi kepurėtieji grybai, tame tarpe ir valgomieji, priskiriami prie aukštesniųjų grybų. Aukštesnieji grybai atsirado vėliau ir išsivystė iš žemesniųjų, o žemesnieji grybai kildinami iš pirminių vandens organizmų — žiuželinių, arba flagelatų.

Šiuo metu žinoma apie 80 000 grybų rūšių. Iš viso augalų — žemesniųjų ir aukštesniųjų — Žemės rutulyje yra apie 400 000 rūšių; taigi tenka pripažinti, kad grybai augalų tarpe savo gausumu užima žymią vietą — apie penktadalį visos augalijos. Jų yra visame pasaulyje, visuose kontinentuose ir įvairiose klimato juostose. Jie puikiai gali prisitaikyti prie įvairių gyvenimo sąlygų; jų grybiena, o ypač vaisiakūniai ir sporos, pakelia temperatūrų svyravimus gana plačiose ribose. Grybų galime rasti vandenyje ir sausumoje, įvairiuose dirvožemiuose, miškuose, pievose, dirvose, soduose, daržuose ir trobesiuose — visur, kur tik yra kokių organinių medžiagų. Daug grybų aptinkama augaliniuose ir gyvuliniuose organizmuose, kartais ir žmogaus organizme, kaip parazitų. Valgomieji grybai, kurie daugiausia auga miškuose, tesudaro tik nedidelę visų grybų dalį.

Grybų mityba. Chlorofiliniai augalai lapais iš oro pasisavina anglies dvideginį (CO_2), o šaknimis iš dirvožemio ima vandenį ir jame ištirpusias mineralines medžiagas. Dalyvaujant chlorofilui, kuris panaudoja saulės energiją, iš anglies dvideginio ir vandens per ilgą biocheminių procesų grandinę augalų lapuose susidaro organinės medžiagos (cukrus, krakmolas), kurios iš lapų išnešiojamos po visą augalą ir sunaudojamos augalo statybai. Grybai, neturėdami chlorofilo, negali pasigaminti sau organinio maisto, todėl jie priversti misti jau paruoštomis organinėmis medžiagomis, esančiomis įvairių organizmų liekanų pavidalu, arba imti jas iš gyvųjų organizmų. Pagal mitybos būdą grybai skirstomi į saprofitus ir parazitus (neskaitant įvairių pereinamųjų formų).

Saprofitiniai grybai labiausiai paplitę dirvožemyje, kuriame gausu augalų liekanų; jų taip pat esti ant nukritusių lapų, spyglių, šakų, ant supuvusių samanų, žolių, medienos ir t. t., o taip pat ant gyvulių mėšlo ir ant nugaišusių gyvulių liekanų. Šie grybai, išskyrus kai kuriuos, pvz., trobagrybius, kurie pūdo medines trobesių dalis, yra žmogui naudingi arba bent nedaro žalos.

Priešingai saprofitiniams grybams, parazitiniai grybai gyvena gyvuose augaluose ir gyvūnuose, o yra net grybų — žmogaus parazitų. Jie minta sąskaiton tų organizmų, kuriuose parazituoja, ir tokiu būdu sukelia ligas. Tokie grybai ypač daug žalos padaro žemės ūkiui, pavyzdžiui, skalsės arba kūlės sunaikina grūdo užuomazgą ir vietoj jo išauga arba skalsiagrūdis arba varpa prisipildo juodų dulkelių — grybo sporų; rūdys išgadina augalų lapus, šiaudus ir kt. Daugelis žemesniųjų ir aukštesniųjų parazitinių grybų yra dideli sodų ir miškų kenkėjai, todėl su jais kovojama įvairiomis priemonėmis.

Be parazitinių ir saprofitinių grybų, dar yra simbiontiniai grybai, kurie sugyvena su kitais gyvais

augalais, tačiau jiems ne tik nekenkia, bet iš dalies net būna naudingi. Tokie grybai įeina, pavyzdžiui, į kerpių sudėtį. Kerpės — tai augalai, kurie sudaryti iš grybo ir iš dumblio. Jos auga miškuose ir ant įvairių substratų: ant medžių žievės, ant akmenų, uolų, ant senų geležinių tvorų, geležinkelio bėgių ir net ant stiklo; taigi kerpių dažniausiai pasitaiko ten, kur vieni nei grybai, nei dumbliai negalėtų išsilaikyti. Kerpėje dumbliai kaip chlorofiliniai augalai asimiliuoja organines medžiagas, o grybas aprūpina dumblius drėgme ir mineralinėmis medžiagomis. Taip susigyvenę abu organizmai sudaro vieną sudėtinį organizmą — kerpę. Toks glaudus abipusis dviejų organizmų sugyvenimas ir vadinamas simbioze. Tačiau į simbiozę negalima žiūrėti kaip į pastovų, dviejų organizmų taikų sugyvenimą, nes dažnai pasitaiko, kad, susidarius tam tikroms sąlygoms, vienas simbiontas nustelbia ir net sunaikina kitą. Tai rodo, kad simbiozė yra nuolatinė dviejų organizmų priešybių kova. Kitas simbiozės pavyzdys, tai grybų sugyvenimas su aukštesniųjų augalų šaknimis; ši simbiozės forma vadinama mikorize (graikiškai *mykes* — grybas ir *rhiza* — šaknis). Pirmasis mikorizę yra pastebėjęs rusų botanikas Kamenskis (1881). Mikorizė gali būti išorinė ir vidinė. Išorinė (ektotrofinė) mikorizė būna tada, kai grybas smulkiąsias augalo šakneles iš viršaus apipina tankiu hifų raizginiu, atstojančiu šakniaplaukius, o šie tokiu atveju neišsivysto; vidinė (endotrofinė), kai grybienos hifai susitelkia šaknies ląstelėse, o paviršiuje šaknis išvysto normalius šakniaplaukius. Daugumai mūsų spygliuočių ir lapuočių medžių būdinga pusiau endotrofinė (ektoendotrofinė) mikorizė — kai dalis hifų šakneles apipina iš paviršiaus, o dalis įsiskverbia į vidų. Mikorizės atveju tarp grybo ir aukštesniojo augalo šaknies susidaro lyg ir abipusis talkininkavimas, naudingas ir vienai, ir antrai pusėms. Dabar žinoma, kad didelės daugumos au-

galų (įskaitant žolinius, paparčius, pataisus ir t. t.) šaknys gyvena simbiozėje su vienais ar kitais grybais ir sudaro mikorizę.

Abipusė nauda aiškėja iš to, kad daugelis augalų, pavyzdžiui, orchidėjos, kai kurie miškų medžiai arba visai negali augti, arba blogiau auga ir vystosi tokiame dirvožemyje, kur nėra atitinkamo grybo hifų, su kuriuo šaknys galėtų sudaryti mikorizę. Grybautojai gerai žino, kad kai kurie grybai auga vis prie tų pačių medžių, pavyzdžiui, lepšė po beržais arba po jiems artimais medžiais, kazlėkai po pušimis, raudonviršiai po drebulėmis ir t. t. Baravyko, rudmėsės bei daugelio kitų grybų ir norint negalima būtų užauginti už miško ribų, kur nėra jiems atitinkamų medžių. Tai yra vienas iš įrodymų, kad grybams aukštesnieji augalai ne tik naudingi, bet dažnai ir būtini. Iš to, kad mikorizė naudinga aukštesniesiems augalams, išplaukia svarbios praktinės išvados. Pavyzdžiui, įveisiant mišką vietovėse, kuriose anksčiau jo nebuvo (stepėse, smiltynuose ir pan.), svarbu kartu su medžiais įveisti ir atitinkamų mikorizinių grybų.

Grybų dauginimosi būdai. Grybai gali daugintis hifais, jiems nuolat augant, besišakojant, besiplečiant ir pernešant juos iš vienos vietos į kitą. Tačiau pagrindinė grybų dauginimosi priemonė yra s p o r o s — specialios dauginimosi ląstelės arba ląstelių kompleksai. Kiekvienos grybų rūšies sporos daugiau ar mažiau skirtingos. Spalvos atžvilgiu vienos būna bespalvės (baltos), kitos rožinės, violetinės, rudos ir kitokios. Taip pat jos gali būti įvairaus pavidalo ir sandaros: būna rutuliškų, ovalinių, elipsinių, siūlinių ir kitokių, vienaląsčių bei daugialąsčių sporų. Sporų spalva, forma, dydis ir kitos žymės turi didelę reikšmę apibūdinant grybus.

Grybai išaugina labai daug sporų. Vienas pievagrybio vaisiakūnis išsėja iki 16 milijardų sporų (taigi apie 8 kar-

tus daugiau, negu žmonių visame pasaulyje), o kai kurios dideliais vaisiakūniais grybų rūšys sporų išaugina dar daugiau, pavyzdžiui, didysis kukurdvelkis net iki 7,5 trilijono; aišku, kad ne visos sporos sudygsta.

Norėdami pamatyti grybų sporas, imame subrendusio grybo kepurėlę ir dedame ant popieriaus lakšteliais arba vamzdeliais žemyn; per keletą ar keliolika valandų sporos išbyra, ir ant popieriaus lieka smulkių miltelių pavidalo pėdsakai. Bespalves arba baltas sporas galima gerai matyti ant juodo popieriaus, o spalvotas — ant balto. Tokiu būdu sporas galima pamatyti daugumos valgomųjų grybų, būtent, kurie jas išaugina apatinėje kepurėlės pusėje vamzdeliuose, lakštelių arba dyglių paviršiuje. Kai kurie valgomieji grybai, pavyzdžiui, bobausiai, briedžiukai, penkiapirščiai, sporas išaugina visame vaisiakūnio paviršiuje. Tokius vaisiakūnius pakanka tiesiog padėti ant popieriaus, ir aplink juos greit pridulka sporų. Dar yra vaisiakūnių, kurie sporas išaugina viduje ir jos išbyra tik tada, kai vaisiakūnis visai subręsta ir viršūnėje atsidaro tam tikra angele, plyšiu arba tiesiog trūksta. Prie tokių grybų priklauso, pavyzdžiui, trumai, pumpotaukšliai, laumriešučiai ir kt. Šių grybų sporas galima matyti juos perspaudus arba perpiovus. Sporų formą ir sandarą galima matyti tik pro mikroskopą.

Grybų sporų vaidmuo toks pat, kaip aukštesniųjų augalų sėklų. Sporas lengvai išnešioja vėjas; didesnioji jų dalis žūva, o dalis, patekusių į tinkamas sąlygas, sudygsta, pradeda augti hifai, kurie šakojasi ir sudaro grybieną. Grybiena į visas puses auga vienodai ir dažnai galima pastebėti, kaip miškuose, pievose arba aikštėse grybų vaisiakūniai išsidėsto tam tikru ratu (žiedu). Centrinėje dalyje grybiena sensta ir dažnai sunyksta, o rato pakraščiais ji išlieka gyva ir išvysto vaisiakūnius. Tokiu būdu, esant tinkamoms sąlygoms, ant gyvos grybienos tuo pačiu metu

auga vaisiakūniai, ir aplink mirusios grybienos centrą susidaro vaisiakūnių ratas. Tokie grybiniai ratai (žiedai) vadinami „raganų žiedais".

Daugelis dirvožemio grybų auga miškuose, kuriuose mažai pučia vėjas. Šių grybų sporoms išsiplatinti padeda įvairūs gyvūnai — kirminai, vabzdžiai, moliuskai, net žinduoliai. Pavyzdžiui, iš laukinių žinduolių grybais dažnai minta zuikiai, voverės, elniai, šernai ir kt. Kadangi grybų sporos lieka nesuvirškintos, tai su atmatomis patekusios į dirvožemį sudygsta dar geriau, negu paprastai pasisėjusios.

Valgomieji ir nuodingieji grybai

Valgomųjų grybų apibrėžimas. Grybai yra vieni seniausiųjų visame pasaulyje žmogaus valgomųjų produktų. Tačiau toli gražu ne visus grybus galima valgyti. Prie valgomųjų grybų priskiriami visi aukštesnieji grybai, kurie savo skoniu ir kvapu tinka maistui ir kuriuose nėra kenksmingų bei nuodingų medžiagų. Norint nustatyti, kurie grybai valgomi, kurie ne, reikia juos ištirti. Kol tyrimų nebuvo atlikta, valgomųjų grybų rūšių skaičius buvo labai ribotas. Įvairiuose kraštuose bei vietovėse ir skirtingu laiku šis skaičius buvo labai nepastovus. Pavyzdžiui, Lione XIX a. pabaigoje rinkoje buvo leidžiama pardavinėti tik 5 rūšių grybus. Iš Lozanos grybų rinkos kontrolės paaiškėjo, kad 1909 m. turguje buvo parduodami 78 rūšių valgomieji grybai. Ženevoje 1920 m. per rinką perėjo 87 rūšys. Lietuvos TSR iki šiol maistui tevartojama apie 30 rūšių, ir tai kai kurios jų ne visur vartojamos ir ne visų pažįstamos.

Valgomųjų grybų augimvietės. Iš pirmo žvilgsnio atrodo, kad grybai auga bet kokiuose miškuose. Tačiau tokia pažiūra ne visai teisinga. Grybai yra susiję tik su tam tikromis augimvietėmis. Tatai gerai žino prityrę grybautojai.

Įvairiems grybams augti ir plisti svarbiausią vaidmenį atlieka šiluma ir drėgmė. Kiekvienai grybų rūšiai reikia vis kitokios šilumos ir drėgmės.

Dauguma grybų nemėgsta ir per didelės drėgmės, ir nepakelia sausros, pavyzdžiui, baravykai neauga pelkėse ir labai drėgnose vietose, kur arti yra podirvio vanduo, todėl, kad čia dirvožemio gerai neįšildo saulė.

Aukštuose, tankiuose miškuose, kur beveik neprasiskverbia saulės spinduliai, kur visuomet drėgna, dirva šalta, ten ir grybų nedaug.

Daugumas grybų neauga ir tuose miškuose, kur dirva padengta aukšta žole arba apaugusi tankiais krūmokšniais, po kuriais dirvožemis sunkiai įšyla.

Pastebėta, kad daugumas grybų auga jaunuose miškuose. Rudmėsių paprastai būna jaunuose pušynuose, o senuose beveik nepasitaiko. Senuose drebulių miškuose mažai raudonviršių, bet jų gausu jaunuose drebulynuose. Tai aiškinama tuo, kad grybams reikalingos jaunos smulkios šaknys su švelnia žieve, į kurią lengviau prasiskverbia grybiena ir sudaro mikorizę. Tokių smulkių šaknelių daug turi jauni medžiai. Be to, jaunų augalų šaknys išsidriekia arčiau dirvos paviršiaus, o senesnių medžių jos eina gilyn ir grybiena jų nepasiekia.

Grybų augimas žymia dalimi dar priklauso nuo dirvožemio sudėties ir dangos. Turtingas puvenų viršutinis dirvožemio sluoksnis sudaro palankias sąlygas grybams augti.

Kiekvienam miško tipui atitinka tam tikra grybų sudėtis, pavyzdžiui, pušynuose auga vienos grybų rūšys, eglynuose ir lapuočių miškuose kitos, o pievose ar ganyklose dar kitos.

Prityręs grybautojas įėjęs į mišką, apžiūrėjęs medžius ir žolinės dangos sudėtį, gali pasakyti, kokių grybų jame gali rasti, nes įpratusi akis tai skiria pagal miško foną.

Grybavimo technika. Grybauti patogiausia iš ryto, nes po nakties galima rasti daug jaunų grybų. Grybams rinkti reikia turėti lengvą balaninę ar kitokią pintinėlę, laisvai praleidžiančią orą. Tokiose pintinėlėse grybai ilgesnį laiką išsilaiko švieži. Nepatartina rinkti grybų į minkštus krepšius arba į maišus, nes juose trapesni grybai susitrina ir daug jų tenka išmesti. Be to, karštomis dienomis tokiuose krepšiuose grybai gali greitai sukirmyti ir sušusti.

Grybai paprastai į pintinėlę dedami kepurėlėmis žemyn, o baravykai ir grybai su ilgais kotais — šonu. Visus grybus, prieš dedant į krepšį, reikia nuvalyti nuo nešvarumų, netinkamus kotus nupiauti, o gleivėtą ar slidžią grybų odelę nuo kepurėlės nulupti.

Senų grybų nepatartina rinkti, nes jie, nors ir atrodo sveiki, nešami namo dar labiau pasensta (daugumas grybų labai nepatvarūs) ir vėliau juos vis tiek tenka išmesti. Pasenusių vaisiakūnių nereikia spardyti ir naikinti; labai naudinga juos palikti vietoje, nes jie, subrandinę sporas, daugybę jų paberia ir tokiu būdu užtikrinamas grybų derlius kitiems metams. Jei pasitaiko pasenusį vaisiakūnį išrauti arba nupiauti, tai jį, toliau panešėjus, reikia palikti panašioje augimvietėje; tokiu būdu prisidėsime prie grybų išsiplatinimo.

Grybai retai auga pavieniui. Paprastai kur randamas vienas grybas, tos pačios rūšies grybų galima rasti ir daugiau. Tai ypač svarbu žinoti ieškant baravykų, rudmėsių, žaliokių ir kitų vertingų grybų. Jie dažniausiai auga didelėmis grupėmis.

Neleistina grybus be atodairos rauti arba peiliu jų kepurėles piaustyti, paliekant ilgus kotus. Neatsargiai raunant ar piaunant atsiranda žaizdos, per kurias gali patekti

bakterijos ar kiti mikroorganizmai, sukeliantieji grybienos gedimą. Raunant grybą geriausia palengva pasukti jį aplink jo ašį. Taip raunamas jis lengvai atsiskiria nuo grybienos, kuri dirvoje lieka beveik nesužalota.

Be to, tą vietą, kur auga grybai, reikia saugoti, be reikalo nemindžioti, nes tai gali pakenkti ne tik grybienai, bet taip pat gali sunykti ten esantieji jauni vaisiakūniai. Neleistina taip pat draskyti (kapstyti) samanų, ieškant po jomis jaunų grybų, nes tokiu būdu išdraskoma daug grybienos, kuri atidengta greit išdžiūsta.

Nurodytų grybavimo taisyklių reikia būtinai laikytis, nes grybų ištekliai nėra neišsemiami ir jų greitu laiku miškuose gali sumažėti panašiai kaip, nesilaikant žvejybos arba medžioklės taisyklių, sumažėja žuvų arba medžiojamųjų žvėrių bei paukščių.

Grybavimo sezonai. Grybai paprastai pradeda augti anksti pavasarį ir jų būna iki pirmųjų šalčių. Tačiau ne visos grybų rūšys auga tuo pačiu laiku: vienos jų auga anksti pavasarį, kitos vasarą, o dar kitos — rudenį. Todėl ir grybų rinkimo yra trys sezonai. Pavasarinis sezonas prasideda nuo balandžio mėnesio pradžios arba nuo vidurio ir baigiasi gegužės mėnesio antroje pusėje. Šiuo metu grybų rūšių esti nedaug — daugiausia briedžiukų ir bobausių.

Vasarinis sezonas kai kuriais metais prasideda birželio mėnesio antroje pusėje, bet dažniausiai liepos mėnesį ir trunka iki rugpiūčio mėnesio antrosios pusės; šiame sezone grybų yra žymiai daugiau, negu pavasariniame. Vasarą ypatingai gausu įvairių ūmėdžių rūšių ir voveruškų. Be to, dažnai pirmieji šio sezono grybai yra kazlėkai, lepšės, raudonviršiai, baravykai (ypač ąžuolynuose ir mišriuose miškuose) ir kai kurie kiti.

Gausiausia grybų yra rudenį; be minėtųjų vasarinių rūšių, rudens sezono metu gausiai auga rudmėsės, žaliokės, kelmučiai, gudukai ir kiti rudeniniai grybai.

Grybų sezoniškumas žymia dalimi priklauso nuo kritulių kiekio ir aplamai nuo drėgmės; net ir liaudies patarlė sako „auga kaip grybai po lietaus". Sausros grybų augimą stabdo ir gali visiškai jį sulaikyti. Mūsų respublikos klimato sąlygomis grybingiausias laikas paprastai būna rugpiūčio—rugsėjo mėnesiais. Tačiau, jei šie mėnesiai kartais pasitaiko sausi, tai grybų augimo sezonas gali užtrukti, o dažnai būna ir visai negrybingų metų.

Kitas labai svarbus grybams augti veiksnys yra temperatūra. Aplamai valgomiesiems grybams reikia daug šilumos ir jų vaisiakūniai paprastai pradeda augti tada, kai žemė būna pakankamai įšilusi. Tačiau yra nemaža vėlyvųjų grybų, kurie pradeda augti tik rudenį, dažnai po pirmųjų šalnų, ir auga iki pat gruodžio mėnesio. Prie vėlyvųjų priklauso: kreivabudės, rudeniniai bobausiai, kai kurios baltikų rūšys, paprastieji ir žieminiai kelmučiai ir daugelis kitų. Todėl kai kuriais metais, kai būna ilgas ir šiltas ruduo, grybavimo sezonas trunka iki lapkričio, o kartais ir iki gruodžio mėnesio.

Nuodingieji grybai ir šungrybiai. Aukštesniųjų (kepurėtųjų) grybų tarpe nuodingų rūšių yra labai nedaug. Visi nuodingieji grybai turi būdingų žymių, kurias vieną kartą įsidėmėjus, nuodingąsias grybų rūšis nesunkiai galima atskirti nuo valgomųjų.

Daugumas nuodingų kepurėtųjų grybų priklauso lakštabudinių eilei. Skylėtbudinių grybų tarpe pavojingai nuodingų nėra.

Pavojingiausias grybas, kuriuo daugiausia mirtinai apsinuodijama, yra

žalsvoji musmirė ir jos varietetas — baltoji musmirė *(Amanita phalloides* ir *A. phalloides* var. *verna).* Šis grybas auga mūsų miškuose ir nepritvrę grybautojai gali jį painioti su pievagrybiais arba su žalsvosiomis ir baltosiomis ūmėdėmis. Šio grybo nuodų veikimas žmogaus organizmui yra mirtinas. Žalsvosios musmirės nuodas — falinas, patekęs į kraują, ardo raudonuosius kraujo kūnelius. Falinas 70°C temperatūroje skyla. Todėl virtuose grybuose šis nuodas, matyt, neatlieka svarbesnio vaidmens, bet žalia žalsvoji musmirė ir baltoji jos forma labai nuodingos ir literatūroje nurodoma atsitikimų, kad, suvalgius pusę ir net trečdalį šviežio vaisiakūnio, yra buvę mirtinų apsinuodijimų. Šis grybas turi ir kitą mirtiną nuodą — amanitatoksiną (faloidiną), kuris pakelia 100°C temperatūrą, taigi jis išlieka ir virtuose grybuose.

Tų pačių nuodų turi ir gelsvoji musmirė *(Amanita citrina* arba *A. mappa).*

Iš musmirių daugiausia visiems yra žinomos paprastoji (raudonoji) musmirė *(Amanita muscaria)* ir margoji musmirė *(Amanita pantherina).* Abu šie grybai turi nuodų — muskarino. Jo veikimas nėra mirtinas ir kai kuriuose kraštuose, pavyzdžiui, Prancūzijoje, Austrijoje raudonoji musmirė atitinkamai paruošta valgoma be jokio pavojaus.

Iš skylėtbudžių tarpo prie nuodingųjų priklauso tik šunbaravykis *(Boletus satanas)* ir iš dalies aitrusis baravykas *(Tylopilus felleus),* kuris savo pavidalu dažnai labai panašus į tikrinį baravyką. Tačiau aitrusis baravykas ne tiek yra nuodingas, kiek kenksmingas savo kartumu, nes, ir mažai jo įdėjus į gerus grybus, taip juos apkartina, kad net negalima valgyti.

Be aukščiau minėtų nuodingųjų grybų, dar yra sąlyginai nuodingų. Prie šių priklauso kai kurios ūmėdės, kai kurie piengrybiai ir pavasariniai grybai — bobausiai; bobausiuose yra nuodingos medžiagos — helvelinės rūgšties. Ši rūgštis gerai tirpsta verdančiame vandenyje. Todėl bobausius (o taip pat nuodingąsias ūmėdes ir piengrybius) apie 10—15 minučių reikia pavirinti sūdytame vandenyje, po to vandenį nupilti; kartu su vandeniu pašalinamos jame ištirpusios nuodingosios medžiagos. Taip apvirinti grybai esti visai nenuodingi. Be nuodingųjų grybų, labai aitraus, deginančio skonio yra kai kurie valgomieji grybai. Tokius grybus, pridėjus kiek acto rūgšties, reikia gerai išmirkyti šaltame vandenyje, o paskui apvirinti. Tokiu būdu pašalinamas aitrumas.

Plačiau nuodingieji grybai aprašyti žemiau, specialiojoje dalyje, — nurodomos jų žymės, pagal kurias galima juos atskirti nuo nenuodingųjų.

Apsinuodyti galima ir visai gerais valgomaisiais grybais, jei jie renkami jau pasenę, kai prasidėjęs puvimo (baltymų irimo) procesas. Peraugę grybai pradeda pūti, nors ir atrodo dar sveiki. Tokius grybus rinkti valgiui pavojinga, nes išrauti jie toliau sparčiai genda — juose kaupiasi toksinai (nuodingosios medžiagos), ir tokie grybai, panašiai kaip pasenusi mėsa ar žuvis, yra nuodingi.

Todėl grybautojai turi žinoti, kad tinkami maistui yra tiktai jauni, nesuminkštėję ir nepradėję tižti vaisiakūniai. Taip pat reikia saugotis ir šalnų paliestų grybų, nes juose, kaip ir pasenusiuose grybuose, gali būti pradėję irti baltymai.

Reikia dar pažymėti, kad grybai priklauso prie sunkiai virškinamo maisto, todėl nepatartina grybų patiekalus val-

gyti du arba tris kartus per dieną, nes, dažnai juos valgant, gali sutrikti viduriai.

Be nuodingųjų grybų, dar daug yra tokių, kurių grybautojai neima ir vadina juos šungrybiais. Tarp tokių šungrybių kartais pasitaiko ir gerų bei vertingų grybų; pavyzdžiui, kai kur prie šungrybių priskiriami pievagrybiai ir visai nerenkami, o iš tikrųjų jie yra vieni geresniųjų grybų; taip pat prie šungrybių priskiriami: čerpėtasis dyglutis, skėtinė žvynabudė, juodkotė plempė ir daugelis kitų.

Yra ir tokių grybų, kurie nors nenuodingi, bet dėl jų menko maistingumo arba dėl smulkumo jie nerenkami ir maistui nevartojami.

Apsinuodijimo žymės ir pirmoji pagalba. Iš grybų pavojingiausiai apsinuodijama šiomis musmirėmis: žalsvąja, pavasarine ir gumbuotąja. Prancūzijoje, pavyzdžiui, patirta, kad apie 55% apsinuodijimų šiais grybais baigiasi mirtimi. Apsinuodijimo požymiai pradeda reikštis negreit — paprastai praėjus 8—10 valandų, dažniausiai po sekančio valgymo. Iš pradžių ligoniui labai skauda vidurius, netrukus jį išpila šaltas prakaitas, jis pradeda vemti, viduriuoti. Visa vidurių sritis, ypač skilvio aukštumoje, darosi ypatingai jautri lietimui. Viduriai išsipučia, o šlapimas sumažėja arba visai susilaiko. Kelioms valandoms ligoniui nurimus, priepuolis vėl atsinaujina, — jis esti dar smarkesnis, negu pirmą kartą. Toliau priepuoliai seka pakaitomis su atoslūgiais; ligonis, nenustodamas sąmonės, greitai silpnėja, ir pasireiškia nauji simptomai: alpimas, galūnių šalimas, pulso silpnėjimas, o po 2—3 dienų gilus miegas. Priklausomai nuo ligonio atsparumo ir nuo suvalgytų grybų kiekio, jis miršta po 5—10 dienų. Lengvesniais apsinuodijimo atsitikimais ligonis pamažu sveiksta.

Apsinuodijus aukščiau minėtomis musmirėmis, vėmimą sukeliančios priemonės paprastai negelbsti, o tik pablogina ligonio būklę, suerzindamos skilvį. Klizma bei skrandžio plovimas 1% tanino skiediniu arba 0,2% kalio permanganato tirpalu padeda pašalinti iš skilvio žymią dalį nuodų ir sumažina apsinuodijimo pavojų. Tačiau tikriausias būdas apnuodytam organizmui palengvinti kovą su nuodų veikimu, tai įšvirkštimas į venas gliukozės. Tatai gali padaryti tik gydytojas. Aplamai, *apsinuodijus grybais, reikia kuo skubiausiai kreiptis į gydytoją.*

Apsinuodijus pusiau nuodingosiomis — paprastąja arba margąja — musmirėmis, nuodai pradeda veikti gana greit — po 1—4 valandų; kartais apsinuodijimas baigiasi vėmimu ir po to staigiu pasitaisymu; bet paprastai šios rūšies apsinuodijimus lydi nervinio pobūdžio sutrikimai, pasireiškią linksmais arba baisiais kliedėjimais ir blaškymusi. Tai *muskarino* sukeltas svaigulys, kuris, kai tik ligonis išsivemia ir ištuština vidurius, tuojau praeina. Netrukus ligonį apima kietas miegas, po kurio ligonis gana greit pasveiksta. Šios rūšies apsinuodijimai nėra sunkūs ir nuo jų gali mirti tik ypatingai jautrūs žmonės grybų nuodams. Gelbėjimo būdai: sukelti vėmimą, išvalyti vidurius, duoti ligoniui juodos kavos arba stiprios arbatos ir aplamai stiprinančių vaistų; jei pulsas perdaug lėtas, leisti po oda atropino. Ligoniui neduoti acto ir kitokių rūgščių.

Apsinuodijus kitais grybais, drasko ir degina gerklę, skauda vidurius, jie išsipučia ir pasidaro liuosi, pasireiškia apsvaigimo priepuoliai ir kūno traukuliai. Šiuo atveju, kaip ir apsinuodijus musmirėmis, pirmiausia klizma ar dirbtiniu vėmimu (vaistais arba ryklės kutenimu) reikia ištuštinti vidurius ir tuojau duoti ligoniui gerti pieno, gazuoto arba bent paprasto šalto vandens.

Visos šios priemonės patariamos tais atvejais, kai negalima arba nesitikima greit prisišaukti gydytojo. Šiaip jau medicininė pagalba yra tikriausia priemonė bet kokiems apsinuodijimo nemalonumams išvengti.

Grybų paruošimas

Grybų mitybinė vertė. Tarp kitų gamtos resursų kaip pagalbinis vertingas bei pigus maisto produktas liaudies ūkyje didelę reikšmę turi valgomieji grybai.

Iš tyrimų paaiškėjo, kad grybuose yra nemaža žmogaus organizmui reikalingų medžiagų: baltymų, angliavandenių ir net riebalų. Nustatyta, kad grybai maistingumu kai kuriais atžvilgiais prilygsta duonai, o už daržoves būna net maistingesni. Be to, grybai savo chemine sudėtimi žymiai skiriasi nuo žaliųjų augalų. Juose yra medžiagų, kurių dažnai esti gyvulinės kilmės maiste, pavyzdžiui, glikogeno, chitino, bet nėra aukštesniuosiuose augaluose. Todėl grybai chemine sudėtimi daugiau panašūs į mėsą, negu į augalinį maistą; kai kurie mikologai juos lygina su liesa jautienos mėsa.

Iš neorganinių junginių grybuose yra įvairių mineralinių druskų, į kurių sudėtį įeina chloras, siera, fosforas, kalis, natris, magnis ir geležis. Ypač daug yra kalio, fosforo ir sieros, — o šie elementai kaip tik labai reikalingi mūsų organizmui. Be minėtųjų medžiagų, grybuose yra dar vitaminų, taip pat ir ekstraktyvinių medžiagų, kurios grybams teikia malonų aromatą bei skonį ir gerai veikia virškinimo organus bei apetitą. Reikia nepamiršti, kad šias savybes turi tik jauni, neperaugę vaisiakūniai.

Mitybinę grybų vertę pavaizduoja žemiau dedamos lentelės. Be to, pirmojoje lentelėje grybai palyginti su kai kuriais augalinės kilmės maisto produktais.

1-ji lentelė*

Maistingųjų medžiagų kiekiai 100-te gramų grybų ir kai kurių kitų maisto produktų

Produktų pavadinimas	Cheminė sudėtis			Grynų kalorijų kiekis
	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Duona, ruginė	4,50	0,50	37,00	175,00
Makaronai	7,50	0,20	72,00	330,00
Žirniai, žali	4,74	0,30	10,44	65,40
Morkos	0,60	0,20	5,70	27,00
Bulvės	1,10	0,10	14,00	65,00
Kopūstai	1,10	0,15	4,14	19,50
Agurkai	0,71	0,09	1,81	9,50
Česnakai	1,09	0,06	8,87	35,50
Pomidorai	0,40	—	2,90	14,00
Mėsa, jautiena, vidutinio riebumo	16,00	3,30	—	95,00
Taukai, jautienos, lydyti	0,40	88,00	—	820,00
Kiaušiniai	12,00	11,50	0,50	160,00
Baravykai, džiovinti . .	33,03	13,61	26,33	224,20
Baravykai, marinuoti . .	31,50	3,50	29,60	116,70
Grūzdai, sūdyti	11,01	1,90	61,85	201,40
Rudmėsės, sūdytos . . .	21,85	3,75	47,45	183,70
Rudmėsės, marinuotos .	22,40	4,75	43,20	153,50

2-ji lentelė*

Šviežių ir džiovintų grybų cheminė sudėtis (procentais)

Grybų pavadinimai	Cheminė sudėtis					
	Vanduo	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Ekstr. medžiagos	Pelenai
Švieži grybai						
Pievagrybis	89,7	4,88	0,20	1,11	2,46	0,82
Skėtinė žvynabudė . .	84,0	4,65	0,57	—	8,55	1,12
Voveruška	91,4	2,64	0,43	0,99	2,82	0,74
Rudmėsė	88,8	3,08	0,71	2,18	0,91	0,67
Baravykas	87,1	5,39	0,40	2,72	2,10	0,95
Kazlėkas	92,6	1,48	0,27	1,95	1,22	0,45
Bobausis	90,0	3,28	0,43	0,79	3,70	1,01
Džiovinti grybai						
Dirvinis pievagrybis . .	11,66	41,69	1,71	9,52	21,23	7,03
Baravykas	12,81	36,66	2,70	4,81	29,70	6,45
Bobausis	19,04	28,48	1,93	5,80	25,82	7,63

* L e b e d e v a, Griby, 1937 m. 15 psl., K ö n i g o duomenys.

Iš lentelių matyti, kad grybuose palyginti yra daug baltymų. Tačiau reikia žinoti, kad grybų baltymai ne visi suvirškinami jau vien dėl to, kad jų ląstelių sienelėse daugiau arba mažiau yra chitino, kurį virškinamosios sultys sunkiai įveikia.

Dėl to grybų maistingumas žymia dalimi priklauso ir nuo jų paruošimo būdų. Pavyzdžiui, džiovinti grybai sumalti į miltelius virškinami daug geriau, negu tie patys grybai būtų patiekti gabaliukais. Taip pat sunkiau virškinami pervirinti grybai.

Ne visos grybų dalys yra vienodai maistingos. Daugiausia maistingųjų medžiagų yra grybo kepurėlėje, o kote jų yra mažiau. Todėl menkesnės vertės grybų kotai maistui paprastai nevartojami. Tačiau baravykų ir rudmėsių kotai yra vertingi ir maistingumu prilygsta menkesnės vertės grybų kepurėlėms.

Parnešti iš miško grybai švieži ilgai neišsilaiko, nes labai greit genda. Todėl grybus parsinešus namo, tuojau reikia surūšiuoti, galutinai nuvalyti nešvarumus, gleivėtus, ir aplamai kuriuos galima (kazlėkus, ūmėdes ir kt.), reikia nulupti. Toliau juos suskirstyti pagal naudojimo paskirtį: šviežiam naudojimui, džiovinimui, marinavimui ir t. t. Grybai, keletai valandų palikti krepšyje arba didesnėmis krūvomis supilti uždaroje patalpoje, gali sugesti, nes pakyla jų temperatūra, jie pradeda „degti", suminkštėja ir pasidaro visai netinkami arba net nuodingi. Be to, grybuose, kurie ilgesniam laikui paliekami krūvose, prisiveisia vikšrų, nuo kurių jau per vieną naktį gali „sukirmyti" ir tie grybai, kurie grybaujant atrodė sveiki. Negalint surinktų grybų sutvarkyti tą pačią dieną, reikia juos bent išdėstyti taip, kad vienas neliestų kito.

Grybus maistui galima ruošti įvairiai. Nedaugelį grybų suvartojama šviežių — virtų, spirgintų, o kai kurie (pvz., kai kurios rūšys ūmėdžių) ir žali, paruošti panašiai kaip

salotos. Kai kurie mažai vertingi grybai tinka valgyti tik švieži. Žymiai daugiau grybų džiovinama, marinuojama ar sūdoma.

Marinavimas*. Marinavimui naudojami baravykai, raudonviršiai, lepšės, kazlėkai, rudmėsės, grūzdai, paprastieji kelmučiai, voveruškos, pūkuotės, pievagrybiai ir kai kurios ūmėdės. Marinuoti parenkami švieži, jauni, su kieta, 3—4 *cm* skersmens kepurėle grybai. Grybų kepurėlės, didesnės kaip 4 *cm* skersmens, piaustomos pusiau arba į keturias dalis. Grybų kotai nupiaunami 2—3 *cm* atstumu nuo kepurėlės. Nupiautus kotus, ypač baravykų ir rudmėsių, galima marinuoti kartu su kepurėlėmis. Patartina kiekvieną grybų rūšį marinuoti atskirai. Marinavimui skirti grybai atidžiai nuvalomi ir plaunami šaltame vandenyje.

Marinavimo būdų yra daug, beveik kiekvienai rūšiai kitoks. Čia duodame tik vieną kitą būdą, kurie tinka visiems grybams.

Užmarinuoti 1 *kg* grybų užviriname nuo pusantro iki dviejų stiklinių acto (praskiesto)**, į kurį pridedame 45—50 *g* druskos (apie du valgomuosius šaukštus), po vieną gramą kvepiančiųjų pipirų, lauro lapų, gvazdikų ir cinamono. Ši prieskonių norma rekomenduojama geriausios rūšies grybams — baravykams; kitiems ji gali būti ir mažesnė.

Sudėjus druską ir prieskonius, actą reikia dar pavirinti ir į verdantį sudėti paruoštus grybus. Po to, kai grybai užverda, virinti 10—15 minučių; putas reikia nugraibyti.

Grybai būna išvirę, kai jie puode sukrinta ant dugno ir kai nustoja išsiskirti putos.

---

* Čia duodami grybų konservavimo būdai naminiam vartojimui. Grybų perdirbimo įmonėse žinoma daug ir įvairių būdų.

** Grybams marinuoti vartojamas toks pat praskiestas actas, kaip ir kitiems produktams marinuoti: agurkams, pomidorams, silkėms ir t. t.

Tokiu būdu išvirintas marinatas nuimamas nuo ugnies ir greitai aušinamas. Tam grybai (su marinatu) perpilami į kitą (emaliuotą ar aliumininį) indą ir įstatomi į šaltą vandenį. Kai marinatas visiškai ataušta, jis perpilamas į stiklainius, kurie aprišami pergamentiniu popieriumi ir pastatomi vėsioje vietoje. Tokiu būdu paruošti grybai gerai išsilaiko, bet marinatas būna drumzlinas ir aštraus skonio.

Kitas būdas marinuoti grybams yra toks. Imame pusantros stiklinės vandens, pusę stiklinės praskiesto acto ir užviriname; į verdantį mišinį įdedame 1 *kg* grybų. Jiems užvirus, nuimdami putas, viriname 10—15 minučių. Išvirtus grybus reikia išpilti į rėtį ir ataušyti. Ataušytus grybus sudėti į indus ir užpilti tam tikru marinatu, kuris gaminamas atskirai (tam imamos dvi stiklinės praskiesto acto, į kurį įdedami du valgomieji šaukštai (50 *g*) druskos bei prieskonių, ir marinatas užvirinamas). Užmarinuotus grybus reikia aprišti ir pastatyti sausoje vietoje. Šis antrasis marinavimo būdas už pirmąjį geresnis tuo, kad marinatas būna skaidrus ir ne tokio aštraus skonio, bet, antra vertus, jis aromatingas mažiau, negu paruoštas pagal pirmąjį būdą.

Marinuotus grybus reikia palaikyti 3—4 savaites. Po to juos galima laikyti paruoštais ir tinkamais maistui. Ilgai laikomus grybus retkarčiais reikia patikrinti. Jeigu marinatas pasidaro tirštas ir traukiasi plonais siūlais, tai reiškia, kad grybai buvo pervirinti. Taip pat nuo grybų pervirimo marinatas labai drumzlinasi, o grybai minkštėja. Jei marinatas ir grybai rūgsta arba pelyja, tai reiškia, kad grybai nepakankamai išvirti arba netinkamai laikomi. Visais šiais atsitikimais sugedusį marinatą reikia pašalinti, o grybus perplauti ir užpilti naujai paruoštu marinatu.

Grybų sūdymas. Grybų sūdymas yra vienas lengviausiųjų paruošimo būdų. Sūdyti geriausiai tinka lakštabudiniai grybai: visos valgomųjų piengrybių rūšys, ūmėdės, palie-

pės, grūzdai, baltikai, kelmučiai ir kiti. Iš skylėtbudinių sūdomi baravykai, kazlėkai, raudonviršiai, bet tiktai jauni.

Tiek marinuojant, tiek ir sūdant, patariama kiekvieną grybų rūšį sūdyti atskirai, ypač baravykus.

Sūdant kiekvienam kilogramui šviežių grybų, jeigu numatoma juos laikyti ne aukštesnėje kaip 6° temperatūroje, imama 50 *g* druskos; jeigu sūdyti grybai bus laikomi šiltesnėje kaip 6° patalpoje, druskos reikia imti daugiau — iki 70 *g* vienam grybų kilogramui. Grybams sūdyti geriausiai tinka stikliniai, emaliuoti ir mediniai indai. Medinius indus reikia gerai išplauti ir išplikinti verdančiu vandeniu.

Sūdant į grybus dedama prieskonių: lauro lapų, svogūnų, kvepiančiųjų pipirų, krapų. Suprantamas dalykas, kad sūdyti skirtus grybus pirmiausia reikia nuvalyti, perplauti ir apvirinti; deginančio skonio grybus reikia išmirkyti.

Neaitrūs grybai, pavyzdžiui, rudmėsės, daugelis ūmėdžių rūšių, žaliokės, kelmučiai ir kt., paprastai sūdomi nemirkyti.

Yra du sūdymo būdai — šaltasis ir karštasis. Pagal pirmąjį būdą žali išplauti grybai dedami į indą 5—6 centimetrų sluoksniais, kurie perpilami druska ir perdedami prieskoniais. Pasūdyti grybai pridengiami apvaliu mediniu dangčiu ir iš viršaus prislegiami švariu akmeniu. Jeigu po 3—4 dienų iš grybų neatsiranda tiek sulčių, kad juos apsemtų, tai jie užpilami paruoštu sūrymu.

Sūdant karštuoju būdu, grybus pirmiausia reikia nuplikyti arba 10—15 minučių pavirinti sūdytame vandenyje. Po to grybus išpilti į rėtį, kad jie ataуštų bei nuo jų nuvarvėtų vanduo, ir sūdyti kaip šaltuoju būdu.

Visus piengrybius, išskyrus rudmėsę, prieš sūdymą reikia gerai išmirkyti, pavyzdžiui, grūzdus, paliepes, rudąjį piengrybį ir kitus mirkyti ne mažiau kaip 24 val. šaltame

sūdytame vandenyje, pakeitus jį bent du kartus; tik taip išmirkyti grybai sūdomi šaltuoju ar karštuoju būdais.

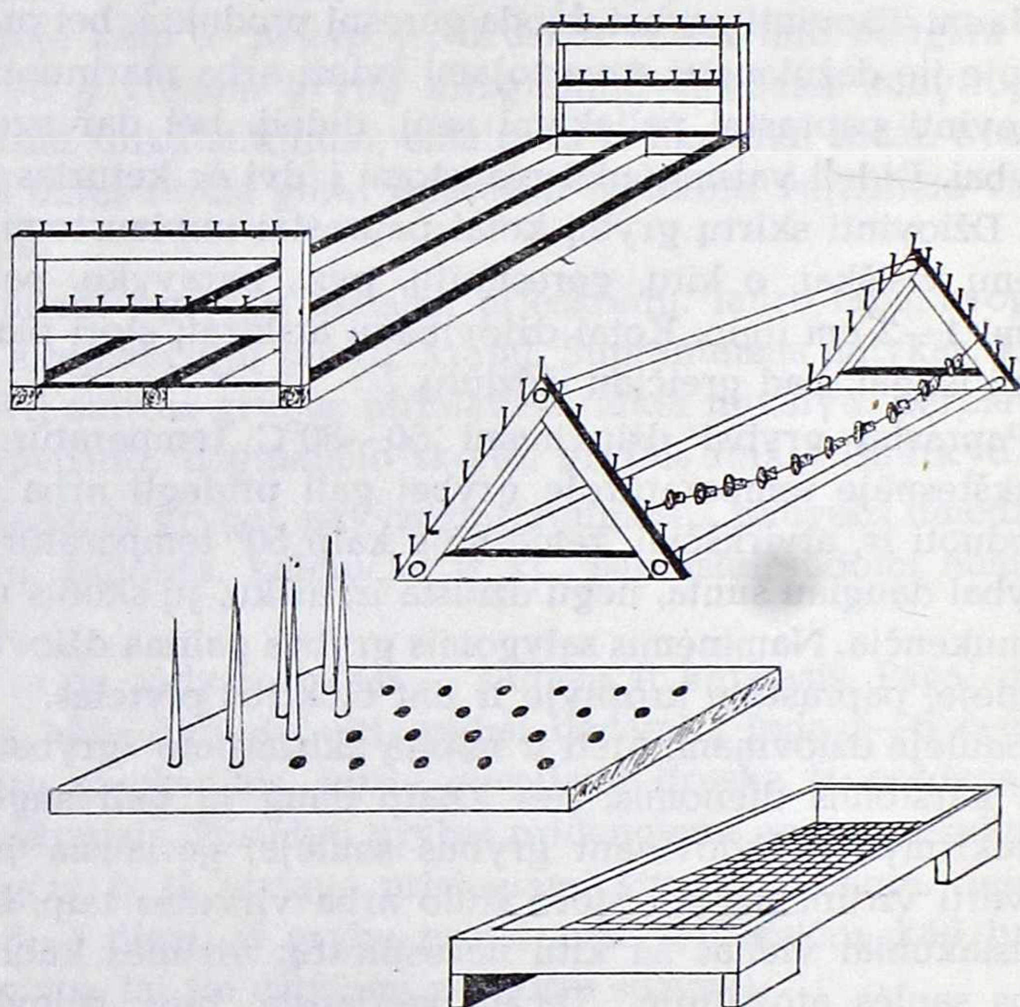
Grybų džiovinimas. Džiovinti grybai nenustoja maistingumo ir gali išsilaikyti keletą metų. Džiovinti tinka beveik visi skylėtbudiniai grybai, pvz., baravykai, raudonviršiai, lepšės, kazlėkai, zuikbaravykiai ir kiti, iš aukšliagrybių — bobausiai ir briedžiukai.

Jauni džiovinti grybai duoda geresnį produktą, bet praktikoje jie dažniausiai suvartojami švieži arba marinuoti, o džiovinti paprastai paliekami seni, dideli, bet dar sveiki grybai. Dideli vaisiakūniai piaustomi į dvi ar keturias dalis. Džiovinti skirtų grybų kotai paprastai nupiaustomi — vienų visiškai, o kitų, geresniųjų, pvz., baravyko, paliekami 1—2 *cm* ilgio. Kotai džiovinami atskirai; stori piaustomi išilgai, kad greičiau išdžiūtų.

Paprastai grybai džiovinami 50—80°C temperatūroje. Aukštesnėje temperatūroje grybai gali pridegti arba pajuoduoti ir, atvirkščiai, žemesnėje kaip 50° temperatūroje grybai daugiau šunta, negu džiūsta ir, aišku, jų skonis nuo to nukenčia. Naminėmis sąlygomis grybus galima džiovinti saulėje, paprastoje krosnyje ir ant elektros plytelės.

Saulėje džiovinami kieti ir nebiją „kirmijimo" grybai, ir tik karštomis dienomis, nes kitaip daug jų gali sugesti („sukirmyti"). Džiovinant grybus saulėje, geriausia juos suverti virtinėmis ant storo siūlo arba virvutės taip, kad vaisiakūniai vienas su kitu nesusiliestų; virtinės kabinamos saulės atokaitoje. Tačiau geriausia juos džiovinti duonkepėje krosnyje. Krosnyje tinkamiausia grybams džiovinti temperatūra — ką tik išėmus iš jos duoną. Negalima grybų dėti tiesiog ant krosnies pado, nes jie apsivelia pelenais; paprastai jie dedami ant vielinių ar kitokių pintinių arba tam naudojami mediniai stovai su vinimis, ant kurių sukabinami džiovinimui suverti grybai (2 pav.). Taip paruošti grybai krosnyje uždaromi, tik ne visai san-

dariai, kad iš krosnies galėtų išeiti garai. Miestuose vietoj duonkepių krosnių grybams džiovinti galima naudoti orkaites, bet ir čia dureles reikia laikyti pravertas, kad grybai neprisviltų arba nesušustų. Grybų džiovinimas ant elektros plytelių kol kas yra brangokas ir taikytinas tik ten, kur kiti būdai neprieinami, pavyzdžiui, didmiesčiuose.



2 pav. Stovai grybams džiovinti

Išdžiovinti grybai suveriami ant siūlo arba sudedami į nedidelius retos, orą gerai praleidžiančios medžiagos maišelius ir laikomi sausoje vietoje.

Grybų milteliai ir grybų sultys. Milteliams gaminti imami gerai išdžiovinti arba perdžiūvę ir sutrupėję grybai. Jie

malami kavai malti malūnėliu arba kitomis priemonėmis. Paskui juos reikia rėčiu persijoti ir, supylus į bonkas, sandariai uždaryti, kad neprieitų drėgmė. Milteliai vartojami sriuboms ir padažams. Kaip jau buvo minėta, žmogaus organizmas grybų miltelius pasisavina geriau, negu sveikus arba gabaliukais susmulkintus džiovintus grybus. Milteliams gaminti galima vartoti tokius grybus, kurie kitokiu pavidalu maistui mažai tinka ar tai dėl vaisiakūnio smulkumo, ar tai dėl jų tamprumo.

Sultims gaminti geriausiai tinka lakštabudiniai grybai, ypač kurie dėl minkštumo, trapumo arba dėl vandeningumo netinka nei sūdyti, nei marinuoti, nei džiovinti. Perrinkti ir nuvalyti grybai ruošiami kaip ir sriubai virti, t. y. juos reikia supiaustyti į mažus gabalėlius, sudėti į aliumininį arba emaliuotą puodą, įpilti truputį vandens ir virinti. Kada atsiranda daug sulčių, jas reikia nukošti ir vėl grybus toliau virinti. Pervirinti grybai galutinai nukošiami ir, supylus į sūrmaišį, suslegiami. Tokiu būdu iš jų galutinai išspaudžiamos sultys. Išspaustos ir nukoštos sultys supilamos į puodą, gerai pasūdomos (į vieną litrą sulčių dėti vieną arbatinį šaukštelį druskos) ir virinamos toliau, kol gaunamas sirupo pavidalo skystis. Jį atšaldžius, supilame į švariai paruoštas bonkas ir gerai užkemšame. Šios sultys vartojamos viralams paskaninti ir padažams gaminti. Vieno arbatinio šaukštelio sulčių pakanka 2 litrams sriubos.

Išspaustus grybus taip pat galima naudoti maistui šviežiu pavidalu.

Grybų rūšiavimas pagal visasąjunginį standartą. Grybai pagal jų maistingumą ir kitus privalumus yra labai nevienodai rūšiuojami ir beveik kiekviename vadovėlyje randame skirtingų nuomonių. Tik baravyką ir rudmėsę visi grybų žinovai priskiria pirmajai kategorijai. Pastaruoju metu mikologas V a s i l k o v a s (1948) valgomuosius gry-

bus pagal jų maistingumą ir naudingumą skirsto į keturias kategorijas. Pirmajai kategorijai jis priskiria skaniausias ir vertingiausias grybų rūšis, kurias paprastai visi ir visuomet renka; antrajai kategorijai priskiria taip pat gana geras rūšis, bet menkesnės vertės, negu pirmarūšės. Šiuos grybus visi grybautojai renka, bet ne visuomet, — kai pirmosios kategorijos grybų yra daug, tai antrarūšiai paliekami. Trečiosios kategorijos grybai pagal skonį ir vertingumą esti vidutiniški, dėl to juos renka ne visi grybautojai ir ne visuomet. Pagaliau ketvirtosios kategorijos grybai yra menkaverčiai ir jie paprastai nerenkami, o jeigu ir renkami, tai retais atvejais ir pavienių asmenų, dažniausiai kaip priemaiša prie geresniųjų grybų.

Vasilkovo grybų suskirstymas kategorijomis (1948), kuris atitinka visasąjunginį standartą, yra pateikiamas šio leidinio gale.

Grybų panaudojimas gyvuliams šerti. Atnešti namo grybai pirmiausia perrenkami; sulūžusieji, susitrynusieji, truputį „pakirmijusieji" grybai, o taip pat nereikalingi kotai paprastai išmetami į šiukšlyną. Tačiau šiose išmetamose grybų liekanose taip pat yra maistingų medžiagų ir šias liekanas patartina sušerti gyvuliams. Paprastai daugumas gyvulių žalių grybų neėda; juos reikia duoti virtus, džiovintus, miltelių pavidalu. Be šių grybų liekanų, gyvuliams galima panaudoti dar tuos valgomuosius grybus, kurie dėl įvairių priežasčių laikomi menkaverčiais ir maistui nevartojami arba mažai vartojami, o tokių grybų, pavyzdžiui, jau minėtųjų raudonkočių baravykų, geltonpėdžių ir kt., kartais būna labai daug ir per trumpą laiką galima prisirinkti didžiausius krepšius. Grybus gyvuliams šerti geriausia sumaišius su kitu pašaru.

Patirta, kad, įmaišant grybų į vištų lesalą, jų dėslumas padidėja. Grybai ypač naudingi žuvims ir kiaulėms.

Pravartu būtų ir Tarybų Lietuvos gyvulininkystėje miš-

kinguosiuose rajonuose grybų perteklių panaudoti gyvuliams šerti ir paukščiams lesinti. Šeriant gyvulius grybais reikia laikytis tų pačių taisyklių, kaip ir naudojant juos žmogaus maistui, t. y. neduoti gyvuliams nuodingų ir pasenusių grybų, kuriais jie galėtų apsinuodyti.

Dirbtinis grybų auginimas. Didelė dauguma valgomųjų grybų dirbtinose sąlygose (ne miške) neauga, nes, kaip žinoma, miškiniams grybams reikia atitinkamų medžių mikorizei sudaryti. Taigi mikoriziniai grybai gali augti ir daugintis tik miškuose.

Iš nemikorizinių grybų geriausiai išbandyti ir visur dirbtinai auginami pievagrybiai (*Psalliota campestris* ir kitos rūšys). Pievagrybius galima auginti atvirai lysvėse, šiltnamiuose, tam tikrose patalpose, o taip pat rūsiuose ir net kambariuose arba virtuvėse. Pievagrybiams šviesa nereikalinga, bet jiems reikalingas grynas oras ir 12—15°C temperatūra.

Lauke lysvėse pievagrybius galima auginti tik kai šiltas oras, tai yra pavasarį, vasarą, rudens pradžioje, o šiltnamiuose, tam tikrose patalpose, rūsiuose ir kambariuose jie auginami ir žiemos metu. O tai labai svarbu, nes žiemą, kai nėra šviežių daržovių, švieži grybai bent iš dalies jas gali atstoti.

Kambariuose ir rūsiuose pievagrybius galima auginti 70 *cm* ilgio, 45—50 *cm* pločio ir 30 *cm* aukščio medinėse dėžėse. Dėžės šonuose išgręžiamos skylutės orui prieiti. Dėžes galima dėti viena ant kitos su perdėjimais tarp jų. Į paruoštas dėžes pridedama švaraus, be šiaudų, iš anksto paruošto arklių mėšlo. Mėšlas į dėžutes dedamas 20 *cm* storio sluoksniu. Auginant pievagrybius dirbtiniu būdu, svarbiausia tinkamai paruošti mėšlą. Tam šviežias, be šiaudų, avižomis šertų arklių mėšlas sudedamas į maždaug metro aukščio krūvas ir laikomas apie dvi savaites; po to krūvos permaišomos taip, kad pakraštyje buvęs mėšlas at-

sidurtų krūvos viduje ir atvirkščiai. Taip išmaišytas mėšlas paliekamas dar dviem savaitėms, kad gerai perdegtų. Perdegęs mėšlas pasidaro lipnus, jo temperatūra nukrinta iki 22°C, ir toks mėšlas jau tinka pievagrybiams auginti. Apatiniam sluoksniui galima panaudoti ir padžiūvusį karvių mėšlą.

Paruoštas mėšlas dedamas į dėžes 20 *cm* sluoksniu ir suslegiamas; po 2—3 dienų, jeigu temperatūra nekyla, mėšle per 20 *cm* viena nuo kitos daromos apskritos, 5 *cm* gylio ir tiek pat skersmens duobutės, ir į kiekvieną jų įdedamas 12—15 *g* svorio grybienos gabalėlis. Čia panaudojamas iš ankstyvesniųjų pievagrybių kultūrų mėšlas, kuriame yra gausiai grybienos. Šis mėšlas supiaustomas atitinkamo dydžio gabalėliais, kurie dedami į naujai paruoštą mėšlą. Po to duobutės užlyginamos ir pridengiamos šiaudais.

Auginant pievagrybius pirmą kartą, grybiena imama iš senų pievagrybių augintojų arba iš natūralių augimviečių. Radus pievoje arba lauke pievagrybių, aplink grybą išpiaunami 5 *cm* skersmens ir tokio pat gylio velėnos gabalėliai, kuriuose gausu grybienos. Šie gabalėliai išdėstomi į mėšle aukščiau nurodytu būdu paruoštas duobutes. Po 10—12 dienų mėšlo paviršiuje atsiranda „pelėsių", tai reiškia, kad grybiena prigijo. Tuomet pilamas 4—5 *cm* storio geros daržo žemės sluoksnis ir pridengiamas šiaudais arba šienu. Jeigu žemė džiūsta, tai laistyti ją reikia per tinklelį, o jeigu drėgmės per daug, — keisti šiaudus. Po 5—6 savaičių išdygsta pirmieji grybai, ir naujų grybų augimas trunka 3—4 mėnesius. Paprastai jie renkami jauni — 1—2 dienų. Vaisiakūnius iš žemės reikia išimti atsargiai, nesuardant grybienos.

Po 4 mėnesių ar anksčiau, kai grybai nustoja dygti, mėšlą reikia pakeisti nauju, o seną panaudoti grybienai įdiegti.

Auginant pievagrybių daugiau, naudojamos ne dėžės, bet mėšlo lysvės, kurios įrengiamos šiltnamiuose, rūsiuose

arba kitokiose, nors ir tamsiose, bet pakankamai šiltose patalpose.

Dirbtiniu būdu kartais auginami dar bobausiai, briedžiukai, skujagalvės ir kt.

Tačiau tiek Tarybų Sąjungoje, tiek ir kitų kraštų didmiesčiuose labiausiai yra žinomi pievagrybiai. Lietuvoje pievagrybiai iki šiol pramoniniu mastu nebuvo auginami, bet atskiri mėgėjai jų auginimu užsiima.

Dirbtiniu būdu grybus galima dauginti ir miške. Atitinkamas miško plotelis pribarstomas subrendusių grybo vaisiakūnių; reikalui esant, palaistoma. Iš vaisiakūnių gabaliukų išbyra į dirvą sporų ir iš jų išauga grybiena, o iš jos sekančiais metais jau gali pridygti vaisiakūnių. Be to, reikia žinoti, kokius grybus po kuriais medžiais galima auginti.

Valgomųjų grybų paplitimas Lietuvos TSR

Lietuvos TSR grybų floristinė sudėtis. Grybų floristinė sudėtis dar mažai tirta, bet valgomųjų grybų Lietuvos TSR jau žinoma ir aprašyta palyginti nemažai, būtent, daugiau kaip 150 rūšių. Aišku, kad tarp jų yra daug retų ir ne visur augančių rūšių, kurių ūkinė vertė dėl to maža.

Dažniau aptinkamų rūšių pasitaiko apie 60; dauguma jų gausiai auga ir tinka perdirbimo pramonei.

Iš labiausiai paplitusių valgomųjų grybų yra tikrinis baravykas *(Boletus edulis)*, kurio ypač gausu Pietryčių Lietuvoje. Šis grybas sudaro mikorizę su pušimi, egle, ąžuolu ir beržu.

Iš baravykinių šeimos prie geresniųjų grybų priskaitomas taip pat raudonviršis baravykas *(Boletus versipellis)*, kuris sudaro mikorizę su drebule, beržu ir rečiau su pušimi. Todėl šios rūšies grybų daugiau yra šiaurinėje Tarybų Lietuvos dalyje, kur vyrauja lapuočių miškai, ypač

drebulynai ir beržynai. Šiuose miškų tipuose auga ir baravykas lepšė *(Boletus scaber).*

Jaunuose pušynuose ir pamiškėse gausiai auga šilinis baravykas *(Boletus granulatus)* ir baravykas kazlėkas *(Boletus luteus).* Grybautojai dažnai šių dviejų rūšių neskiria ir jas vadina bendru kazlėkų, arba šližiukų, vardu.

Pušynuose taip pat gausiai randamas geltonasis baravykas *(Boletus variegatus).* Kai kur jis vadinamas makaviku. Mažesnės vertės, bet dažnai labai gausiai pušynuose auga tamprusis baravykas, arba retikas *(Boletus bovinus).* Šis grybas grybautojų nerenkamas gal todėl, kad jo senesni vaisiakūniai būna tamprūs, o be to, greit „kirmyja". Perdirbtas į miltelius gali būti panaudotas gyvuliams šerti.

Vakarinėje Tarybų Lietuvos dalyje gana dažnai randamas rudakepuris baravykas *(Boletus badius),* kurį vietos gyventojai vienodai vertina su tikriniu baravyku.

Minėtųjų baravykinių šeimos grybų nemaža yra Lietuvoje ir visi tinka ne tik namų reikalams, bet ir perdirbimui, išskyrus palyginti menkavertį tamprųjį baravyką.

Iš lakštabudinių grybų bene dažniausia ir visuose miškų tipuose auga valgomoji voveruška *(Cantharellus cibarius).* Kitas šios grupės grybautojų renkamas ir visų mėgiamas grybas yra piengrybis rudmėsė *(Lactarius deliciosus).* Jis sudaro mikorizę su pušimi ir su egle ir todėl jį galima rasti pušynuose bei eglynuose, ypač jaunuose ir netankiuose. Iš kitų piengrybių genties grybų dažniausiai randami piengrybis paliepis *(Lactarius vellereus),* piengrybis grūzdas *(Lactarius piperatus)* ir rudasis piengrybis *(Lactarius rufus),* kurį dėl stipriai deginančio skonio renka tik nedaugelis grybautojų; bet išmirkytas, ypač sūdytas, jis tinka valgyti. Minėtosios trys grybų rūšys auga įvairiuose miškų tipuose, tačiau paliepė ir grūzdas labai gausiai išplitę tik lapuočių miškuose; rudasis piengrybis daugiau mėgsta spygliuočių miškus.

Iš rudeninių grybų floros pažymėtinas gleivėtasis baltikas arba žaliokė *(Tricholoma equestre)* ir kiti baltikų rūšies grybai, kurie tinka sūdyti.

Pavasarį gausiai auga bobausis *(Gyromitra esculenta)*. Šį grybą pavasarį galima rasti įvairiuose miškuose, bet mėgiamiausios jo augimvietės yra miškų kirtimai, miškų gaisravietės, išretinti miškai ir pan.

Pavasarį gausiai randama dar briedžiukų *(Morchellą esculenta* ir *M. conica)*, bet jie daugiau mėgsta lapuočių miškus ir todėl daugiau išplitę šiaurinėje Tarybų Lietuvos dalyje.

Be čia minėtųjų gausiai augančių grybų, pramonei gali būti naudojami ir kiti rečiau randami grybai, pavyzdžiui, įvairios ūmėdžių *(Russula)* rūšys, plikoji meškutė *(Paxillus involutus)*, pilkoji tauriabudė *(Clitocybe nebularis)*, kai kurios baltikų *(Tricholoma)* rūšys ir pievagrybiai *(Psalliota campestris, P. arvensis* ir kt.).

Dar yra daugelis retesnių, negausiai augančių grybų, kurių dėl negausumo pramoniniam perdirbimui panaudoti neapsimoka, bet jie gali būti sunaudoti namų reikalams. Prie tokių galima priskirti daugelį mūsų grybų, pavyzdžiui, gana geras grybas yra žalsvasis baravykas *(Boletus subtomentosus)*; jų auga visų tipų miškuose, bet negausiai, dažniausiai pavieniui. Žvynabudžių *(Lepiota)* taip pat galima rasti visų tipų miškuose ir net laukuose, bet ir jos paprastai auga pavieniui. Ant medžių augančios rūšys: žvynuotoji kempinė *(Polyporus squamosus)*, geltonoji kempinė *(Polyporus sulfureus)*, ąžuolinė kreivabudė *(Pleurotus dryinus)*, juodkotė plempė *(Collybia velutipes)* ir daug kitų panašių grybų tinka valgyti (nors ir nepriklauso prie gerųjų grybų), bet daug jų surinkti neįmanoma.

Grybų išteklių apskaičiavimas. Grybų išteklius Lietuvoje tiksliai dar neapskaičiuotas. Norint tiksliai jį apskai-

čiuoti, reikia įvairiuose miškų tipuose išskirti nuo 0,5 iki 1 *ha* bandomuosius sklypelius ir saugoti, kad pašaliniai ten negrybautų. Tokie sklypeliai periodiškai tikrinami ne mažiau kaip du kartus per savaitę; kiekvieną kartą surinktieji grybai suskirstomi į rūšis ir pasveriami, o duomenys surašomi į tam tikrą dienyną. Pagal šį dienyną, pasibaigus grybų augimo sezonui, galėsime apskaičiuoti, kiek grybų per metus gauta iš bandomojo sklypelio. Tokiu būdu nesunku apskaičiuoti, kiek visame atitinkamo tipo miške, o taip pat kiek visuose miškuose per sezoną išauga grybų. Kadangi ne kiekvieni metai būna vienodai grybingi, tai tokius bandymus reiktų pakartoti keletą metų, ir iš jų išvesti vidurkį. Iš šio vidurkio ir paaiškės, kiek ir kokių grybų iš kokio miško vidutiniškai galima gauti kiekvienais metais. Atlikus panašius tyrimus, nustatyta, kad, pavyzdžiui, Leningrado srityje iš vieno hektaro kasmet vidutiniškai galima surinkti 100 *kg* grybų, o Baltarusijos TSR — 50 *kg*. Tokie tyrimai ateityje bus atlikti ir Lietuvos TSR miškuose.

Yra ir kitokių būdų grybų ištekliams nustatyti. Pavyzdžiui, apytikrį kasmet sunaudojamų grybų kiekį galima nustatyti registruojant rinkose parduodamus grybus, o taip pat apskaičiuojant vidutiniškai vienos šeimos suvartojamų grybų vidurkį.

Žinomas tarybinis mikologas Kursanovas mano, kad vienas asmuo per metus suvalgo vidutiniškai apie 7 *kg* grybų.

Apytikriai apskaičiuota, kad Lietuvos TSR kasmet galima surinkti ne mažiau kaip 28 tūkstančius tonų valgomųjų grybų.

Grybingieji Lietuvos TSR rajonai. Prie grybingiausiųjų rajonų pirmiausia reikia priskirti miškingą pietrytinę Tarybų Lietuvos dalį, kur nuo seniausių laikų grybai vietos gyventojams yra svarbus papildomas pragyvenimo šalti-

nis. Žemė čia daugiausia smiltinga, apaugusi pušynais, kuriuose labai gausu pušynams būdingų grybų: baravykų, voveruškų, kazlėkų, rudmėsių, baltikų, bobausių ir kt.

Ne mažiau grybingas rajonas yra Kazlų Rūdos miškų masyvas. Šiame rajone yra gana įvairių tipų miškų, todėl ir grybų rūšių čia daugiau, negu minėtame pietryčių rajone; be minėtųjų pietryčių Lietuvoje randamų grybų, čia dar gausiai auga ūmėdės, grūzdai, paliepės, lepšės ir raudonviršiai.

Šiaurinėje Tarybų Lietuvos dalyje grybingiausiu rajonu galima laikyti Joniškio apylinkių vietoves. Kadangi čia vyrauja lapuočių miškai, todėl ir grybai daugiausia yra tipiški lapuočių miškų atstovai, pavyzdžiui, pirmaujančią vietą čia užima raudonviršiai, toliau eina lepšės, meškutės, paprastasis kelmutis, ūmėdės, baravykas paąžuolis, o pavasarį — briedžiukai. Taip pat prie grybingiausiųjų rajonų šiaurinėje Tarybų Lietuvoje tenka priskirti Žaliosios-Šimonių miškų masyvus.

Vakarinėje Tarybų Lietuvos dalyje — Tauragės ir Rietavo apylinkėse — vyrauja eglynai. Čia auga eglynams būdingas tikrinio baravyko varietetas, kuris sudaro mikorizę su egle. Pasitaiko čia ir rudmėsių eglynų varietetas, kurį grybautojai paprastai laiko mažiau vertingu, negu pušynų varietetą. Be šių, čia dažniau randami rudakepuris baravykas, voveruška, grūzdas, ūmėdės ir kt.

Nemaža grybų surenkama ir kitose Tarybų Lietuvos vietose, ypač kur daugiau miškų, pavyzdžiui, Alytaus, Anykščių, Biržų, Kaišiadorių, Švenčionių rajonuose ir kt.

Aukščiau minėtuose grybingiausiuose rajonuose steigtinos pirmiausia grybų perdirbimo įmonės ir grybų rinkimo punktai.

II. SPECIALIOJI DALIS

Paaiškinimai. Šioje dalyje iš viso aprašyta daugiau kaip 170 valgomųjų, nuodingųjų, iš dalies ir abejotinų grybų, kuriuos tačiau reikia pažinti, kad nesupainiotume jų su gerais valgomaisiais grybais. Prieš aprašant atskiras rūšis, duodamos lentelės joms apibūdinti. Lentelėmis galima naudotis tokiu būdu.

Pirmiausia, skyriuje „Požymiai, pagal kuriuos atpažįstamos grybų rūšys" reikia gerai susipažinti su grybų sandara. Toliau, pradedantiems grybų apibūdinimą, taip pat pravartu susipažinti su skyriumi „Sistematinio grybų suskirstymo pagrindai".

Norint bet kurią turimą grybo rūšį apibūdinti, pirmiausia reikia nustatyti, kuriai klasei — aukšliagrybių ar buožiagrybių — priklauso grybas. Tai nesunku padaryti perskaičius skyriaus „Klasių charakteristika ir lentelės svarbesniosioms gentims apibūdinti" (55 psl.) pradžią, kuriame apibūdinamos šios dvi klasės. Kad būtų lengviau susiorientuoti, ten pat nurodomi ir atitinkami paveikslai. Nustačius, kuriai klasei priklauso turimas grybas, pagal lenteles, kurios įdėtos tame pačiame skyriuje, galima jau eiti prie genties apibūdinimo. Pirmiausia duotos lentelės aukšliagrybių gentims apibūdinti, o toliau — buožiagrybių. Jos sudarytos tokiu pat būdu, kaip ir lentelės vadovuose aukštesniesiems augalams apibūdinti. Priėję pagal šias lenteles atitinkamą gentį, prie jos randame nurodytą puslapį, kuriame šios genties požymiai smulkiau aprašyti, o po genties apibūdinimo seka atskirų rūšių aprašymai. Gretinant rūšių aprašymus, ir naudojantis kartu iliustracijomis, galima nustatyti turimojo grybo rūšį.

1. Požymiai, pagal kuriuos atpažįstamos grybų rūšys

Palyginę keletą bet kokių mums žinomų grybų, pamatysime, kad jie vienas nuo kito skiriasi įvairiais požymiais, pavyzdžiui, baravykas nuo raudonosios ūmėdės pirmiausia skiriasi spalva; be to, baravyko kepurėlės apačia smulkiai akyta, kotas storas, į apačią storėjantis; ūmėdės gi kepurėlės apatinė pusė sudaryta iš plokštelių, kotas palyginti laibas, perdėm vienodo storumo. Jeigu paimsime musmirę, tai jos kepurėlės paviršiuje matyti balti lopeliai; aplink kotą yra žiedas, o koto pagrindą supa balta makštis; to neturi daugelis kitų grybų. Pagal šiuos ir daugelį kitų požymių atpažįstame grybų rūšis, atskiriame valgomuosius grybus nuo nevalgomųjų arba nuo nuodingųjų.

Požymiai, kurie būdingi kiekvienai grybų rūšiai, ne visi vienodai ryškūs ir ne visus juos iš karto galima įsidėmėti. Grybo spalva, kepurėlės ir koto forma, mėsos spalva, kepurėlės apatinės pusės sandara, — visa tai mums greit krinta į akis ir pagal šiuos požymius nesunkiai atskiriame vienas grybų rūšis nuo kitų. Tačiau yra daug tokių nežymių požymių, kurių visai nepastebime ir dėl to daugelis iš esmės skirtingų rūšių mums atrodo vienodos. Pavyzdžiui, baravyką kazlėką *(Boletus luteus)* nuo šilinio baravyko *(Boletus granulatus)* sunkiai atskirtume, jeigu neįsidėmėtume, kad kazlėko kepurėlės apačia jaunoje stadijoje pridengta balta plėvele, o suaugusio grybo kotas apjuostas nežymia, rusva plėvele; šilinis baravykas šių priedų neturi. Tur būt, retas grybautojas teisingai galėtų paaiškinti, kuo skiriasi grūzdas nuo paliepės, nes abu šie grybai savo spalva, dydžiu ir žymia dalimi pavidalu vienas į kitą labai panašūs.

Grybų, kaip ir kitų augalų tarpe, yra aiškių arba, kartais gamtininkų vadinamų, „gerų" rūšių, kurios lengvai atpažįstamos ir atskiriamos nuo kitų rūšių, ir yra rūšių

taip panašių, kad jas vieną nuo kitos galima atskirti tik gerai išnagrinėjus visas jų smulkias žymes. Grybautojams yra gerai pažįstami: baravykas, raudonviršis, rudmėsė, musmirė ir kt.; blogiau yra su ūmėdėmis, nes botanikai jų priskaičiuoja dešimtis rūšių. Ir mūsų miškuose jų yra kelios dešimtys, bet grybautojai tik pagal spalvas skiria keletą rūšių: raudonąją, geltonąją ir žalsvąją ūmėdes.

Faktas, kad iš daugelio (daugiau kaip 150) valgytinų grybų liaudis maistui vartoja tik nedidelę dalį — apie 20—30 rūšių, o kai kur dar mažiau — paaiškinamas iš dalies tuo, kad daugelis valgomųjų grybų rūšių panašios į vadinamuosius ,,šungrybius'' arba į nuodinguosius grybus ir žmonės, nemokėdami gerai atpažinti, jų visai nerenka.

Geri, spalvoti grybų atlasai labai palengvina grybus pažinti, tačiau visai tiksliai atpažinti rūšis galima tik naudojantis, greta piešinių, pateikiamu smulkiu kiekvienos rūšies požymių aprašymu.

Pirmojoje dalyje bendrais bruožais susipažinome su grybų sandara; šioje dalyje smulkiai išnagrinėta grybų vaisiakūnio sandara.

Beveik visus valgomuosius grybus galima pavadinti kepurėtaisiais grybais, nes jų vaisiakūnis didesniąja daugumą atvejų sudarytas iš kepurėlės ir koto. Išimtį sudaro truminiai, pumpotaukšliniai ir nedaugelis kitų grybų.

Kepurėlė yra svarbiausioji vaisiakūnio dalis. Pavidalo atžvilgiu kepurėlės gali būti įvairios: paplokščios, iškilios, pusrutuliškos, varpelio, skėčio pavidalo, įdubusios, su kauburėliu viduryje, piltuvėlio pavidalo, tiesiais arba užsiraičiusiais kraštais (4 pav.).

Kepurėlės paskirtis — gaminti sporas ir tuo užtikrinti sekančios grybų kartos išauginimą ir išsiplatinimą. Sporos kaip tik ir susidaro vienoje ar kitoje kepurėlės vietoje.

Kepurėlėje galima išskirti nevaisingąją dalį ir sporas gaminančiąją; pastaroji paprastai vadinama himenoforu. Himenoforinėje dalyje, vamzdeliuose, lakštelių paviršiuje arba tiesiog himenoforo paviršiuje susidaro sporos, o likusioji kepurėlės dalis aprūpina himenoforą maistu ir saugo jį nuo nepalankių išorės veiksnių. Atitinkamai pagal savo paskirtį abi šios kepurėlės dalys ir morfologiškai yra skirtingos.

Didelės daugumos valgomųjų grybų kepurėlę iš viršaus dengia luobelė, po ja yra storesnis arba plonesnis mėsos sluoksnis, o apatinėje kepurėlės pusėje — himenoforas, kuriame, kaip jau buvo sakyta, susidaro sporos.

Luobelė yra apsauginis kepurėlės sluoksnis. Įvairių grybų ji būna skirtingų spalvų, konsistencijos ir sandaros. Vienų grybų luobelė beveik neatskiriamai suaugusi su mėsa, kitų lengvai nulupama; vienų ji sušlapusi nekinta, kitų darosi gleivėta ir slidi; daugelio grybų luobelės paviršius lygus, daugiau arba mažiau blizgantis; bet yra grybų plaukuota, žvynuota, karpota, plaušuota arba suaižėjusia luobele.

Mėsa įvairių grybų taip pat būna skirtingos spalvos, konsistencijos, skonio, kvapo. Apibūdinant grybus reikia atkreipti dėmesį į tai, ar spalva perdėm vienoda ir, ar lūžio bei piūvio vietoje lieka nepakitusi ar kinta, nes kai kuriems grybams labai būdinga tai, kad, juos perlaužus arba perpiovus, tuojau kinta jų spalva, pavyzdžiui, raudonviršio mėsa pamėlynuoja. Konsistencijos atžvilgiu mėsa gali būti trapi, puri, standi, minkšta, sultinga, kamštiška ir kt. Pagaliau kai kuriems grybams būdingas ir tam tikras skonis, o kartais ir kvapas. Tačiau reikia žinoti, kad pagal skonį atskirti valgomuosius grybus nuo šungrybių arba nuodingųjų negalima. Pavyzdžiui, kai kurie piengrybiai, nežiūrint jų labai aitraus ar deginančio skonio, išmirkyti ir susūdyti yra valgomi, o musmirės, priešingai, nors

ir yra salstelėjusio skonio, o ne tik nevalgomos, bet kai kurios net mirtinai nuodingos.

Valgomųjų grybų vaisiakūnio vaisingosios dalies, arba himenoforo pagrindiniai tipai: lygus, raukšlėtas, dyglinis, vamzdelinis ir lakštelinis. *Lygų himenoforą* turi palyginti nedaugelis grybų, pavyzdžiui, penkiapirščiai.

Aukšliagrybiai—Ascomycetes

BOBAUSINIAI HELVELLACEAE
Briedžiukas Morchella
Bobausiai Gyromitra
Helvella

LAUMRIEŠUTINIAI ELAPHOMYCETACEAE
Laumriešutis Elaphomyces

AUSŪNINIAI PEZIZACEAE
Ausūnis Peziza

Buožiagrybiai—Basidiomycetes

VOVERUŠKINIAI CANTHARELLACEAE
Voveruška Cantharellus

LAKŠTABUDINIAI AGARICACEAE
Ūmėdė Russula
Pievagrybis Psalliota
Musmirė Amanita

BARAVYKINIAI BOLETACEAE
Baravykas
Kazlėkas
Boletus

PENKIAPIRŠTINIAI CLAVARIACEAE
Penkiapirščiai Clavaria

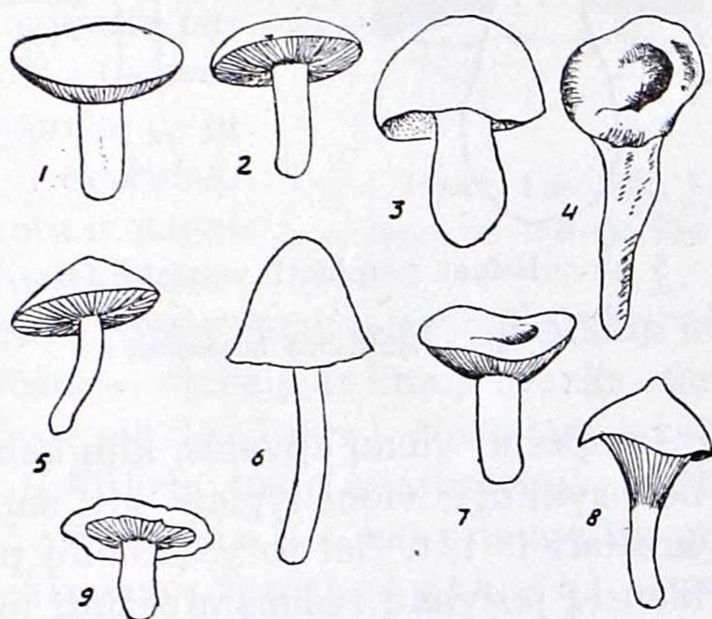
DYGLUTINIAI HYDNACEAE
Dyglutis Hydnum

PUMPOTAUKŠLINIAI LYCOPERDACEAE
Kukurdvelkis Calvatia
Pumpotaukšlis Lycoperdon

PONIABUDINIAI PHALLACEAE
Poniabudė Phallus

3 pav. Įvairių grybų klasių ir šeimų atstovai

Raukšlėtu himenoforu yra bobausiai, briedžiukai ir kai kurie kiti. Čia sporos susidaro visame raukšlėtame kepurėlės paviršiuje tam tikruose, mikroskopiškai mažuose aukšliuose, arba maišeliuose. Dygliniu himenoforu taip pat yra labai nedaug valgomųjų grybų. Čia priklauso keletas dygłučių rūšių, kurių apatinė kepurėlės



4 pav. Įvairūs kepurėlių pavidalai:

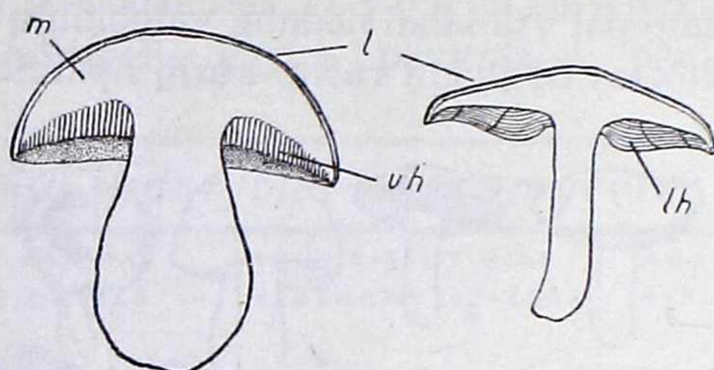
1 — paplokščia, *2* — iškili, *3* — pusrutuliška, *4* — piltuvėlio pavidalo, *5* — skėčio pavidalo, *6* — varpelio pavidalo, *7* — įdubusiu viduriu, *8* — iškili su kauburėliu, *9* — užsiraičiusiais kraštais

pusė nusagstyta tankiais, smailais, bet minkštais dygliais (3 pav., lakštabudiniai, baravykiniai, penkiapirštiniai, dygliutiniai).

Vamzdelinio himenoforo pavyzdžiais gali būti baravykas, raudonviršis, kazlėkas. Šių grybų apatinis kepurėlės paviršius smulkiai akytas, o perlaužę kepurėlę pusiau, matome, kad jos apatinė pusė sudaryta iš daugybės smulkių, statmeniškų apatiniam kepurėlės paviršiui, vamzdelių, kurie šonais vieni su kitais suaugę, ir sudaro

vaisingąjį sluoksnį; jis lengvai atskiriamas nuo viršutinės kepurėlės dalies (5 pav., kairėje).

Įsižiūrėję į įvairių grybų himenoforo vamzdelius, lengvai pastebime, kad jie ne visų grybų rūšių vienodi: vienų



5 pav. Išilgai perpiauti vaisiakūniai:
l — luobelė, *m* — mėsa, *vh* — vamzdelinis himenoforas, *lh* — lakštelinis himenoforas

ilgesni, kitų trumpesni; vienų apvalūs, kitų kampuoti, trečių iš viso netaisyklingi; vieni lygiais, kiti dantytais arba iškarpytais kraštais ir t. t. Dėl to vamzdelių pobūdis yra vienas svarbiausių požymių rūšims atpažinti (6 pav.).

Didelės daugumos valgomųjų grybų vaisiakūnio vaisingoji dalis sudaryta iš daugelio lakštelių, kurie užima visą apatinę kepurėlės pusę ir spinduliškai eina nuo centrinės kepurėlės dalies kraštų link, lyg rato stipinai. Tokiu būdu iš lakštelių sudarytą himenoforą vadiname l a k š t e l i n i u (4, 5 pav.). Toks himenoforas yra ūmėdžių, rudmėsių, pievagrybių, kelmučių ir daugelio kitų valgomųjų grybų. Atidžiai įsižiūrėjus matyti, kad kiekviena grybo rūšis turi savaip sudarytus ir gana pastovius lakštelius. Himenoforo lakštelį galima palyginti su peilio aš-



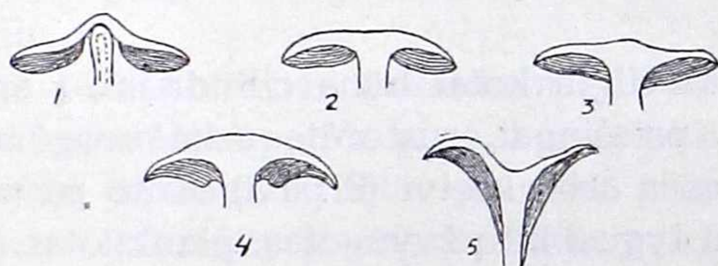
6 pav. Įvairios vamzdelių poros:
kairėje — ilgyn ištįsusios, viduryje — kampuotos, dešinėje — apvalios (3—5 kartus padidintos)

menimis, nes laisvasis lakštelio kraštas, kaip ir aštrioji peilio ašmenų pusė, yra aštrus, o kitas kraštas bukas, ir juo lakštelis yra priaugęs prie kepurėlės mėsos. Lakštelio smaigalys baigiasi kepurėlės pakraštyje, o platusis galas siekia vaisiakūnio kotą arba tiesiog su juo suauga.

Vienų grybų rūšių lakštelius atskiriame nuo kitų daugiausia pagal jų aštriojo (laisvojo) krašto sandarą, jų išsidėstymo tankumą, santykį su kotu ir pagal spalvą. Aštrusis lakštelio kraštas vienų rūšių būna visai lygus, kaip peilio ašmenys, o kitų rūšių — vienaip ar kitaip išlankstytas arba dantytas, panašus į piūklą (7 pav.). Nustatant lakštelių santykį su kotu, išskiriami tokie svarbesnieji lakštelių tipai: 1) l a i s v i l a k š t e l i a i — kai priaugę tik prie kepurėlės, bet nesiekia koto; 2) p r i s e g t i n i a i — priaugę prie



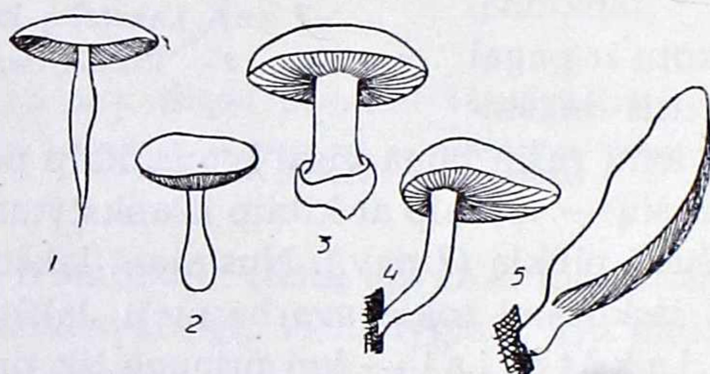
7 pav. Lakštelių kraštas:
1 — lygus, 2 — išlankstytas, 3 — dantytas



8 pav. Lakštelių santykis su kotu:
1 — laisvi, 2 — prisegtiniai, 3 — priaugtiniai, 4 — pabarzdiniai, 5 — nuaugtiniai lakšteliai

koto tik vienu plačiojo galo kampu; 3) p r i a u g t i n i a i — priaugę prie koto plačiuoju galu; 4) p a b a r z d i n i a i, arba b a r z d i n i a i, — plačiajame gale turi išpiovą, panašią į dalgio pabarzdį; 5) n u a u g t i n i a i — kurie kotu nuauga žemyn (8 pav.).

Kotas. Koto paskirtis — iškelti kepurėlę iš žemės ir ją laikyti, kol iš jos išbyra sporos. Tipiškų, dirvožemyje augančių, valgomųjų grybų kotas visada būna gerai išsivystęs ir beveik visada c e n t r i n i s, t. y. įaugęs į kepurėlę pačiame jos centre. Tačiau kai kurie ant kelmų arba stuobrių augantieji grybai koto kartais visai neturi (kai kurios kempinės, pintys), bet būna priaugę prie medžio vienu savo kraštu; kiti turi š o n i n į, dažniausiai trumpą kotą; dar kitų kotas būna e k s c e n t r i š k a s — įaugęs į kepurėlę arčiau krašto.



9 pav. Kepurėlių kotai:

1—3 centriniai, *4* — ekscentriškas, *5* — šoninis

Formos atžvilgiu kotai būna cilindriški, į apačią sulaibėję arba, priešingai, sustorėję arba svogūno pavidalu išsipūtę, tiesūs arba kreivi (9 pav.). Koto paviršius vienų grybų būna lygus, kitų žvynuotas, plaukuotas, plaušuotas, gyslelių tinklu išmargintas, duobėtas, išilgai vagotas, raukšlėtas ir t. t. Pagal konsistenciją skiriame mėsingus ir trapius kotus, kurie lengvai perlūžta, ir plaušingus, kurie susideda iš stiprių išilginių grybienos plaušų, dėl kurių kotą lengviau nusukti arba sulenkti, negu perlaužti. Daugelio valgomųjų grybų, pavyzdžiui, rudmėsių, žvynabudžių, kai kurių pievagrybių, kotas būna kiauraviduris. Tačiau kotas dažniausiai būna masyvus arba bent pilnas purios grybienos.

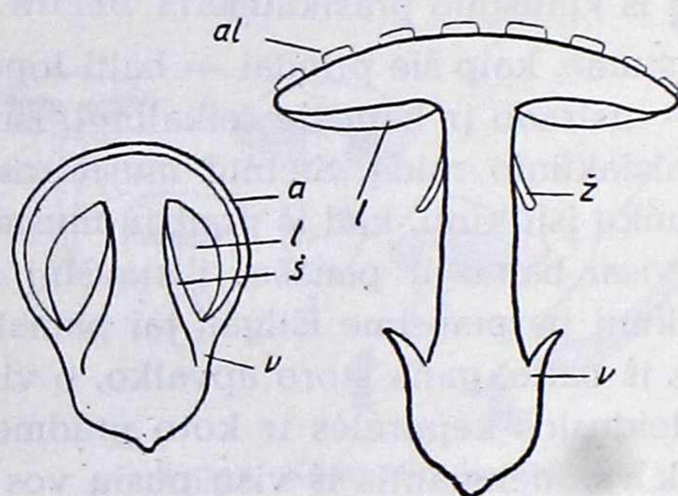
Kitos vaisiakūnių ypatybės. Be aukščiau aprašytųjų vaisiakūnio dalių — luobelės, mėsos, himenoforo, koto — kai kurie grybai turi dar ypatingus priedus. Geras pavyzdys gali būti paprastoji musmirė. Benagrinėdami suaugusios musmirės vaisiakūnį, lengvai pastebime, kad jos kepurėlė ne tik aptraukta raudona luobele, bet dar išmarginta baltais, lengvai nuimamais lopeliais. Koto viršutinę dalį supa balta, žiedo arba apykaklės pavidalo plėvelė, o koto pagrindas įmautas į gana plačią, balsvą pusrutulinę makštį ir atrodo lyg iš kiaušinio prasikalęs.

Kad suprastume, kaip šie priedai — balti lopeliai, žiedas ir makštis — atsirado ir kam jie reikalingi, išnagrinėsime musmirės vaisiakūnio raidą. Stebint musmires jų augimvietėse, nesunku įsitikinti, kad iš pradžių musmirės vaisiakūnis būna visai baltas ir panašus į kiaušinį arba rutulį. Jei šį vaisiakūnį perpiausime išilgai, tai pamatysime, kad jis sudarytas iš balto, gana storo apvalko, o viduje matyti dar neišsiskleidusios kepurėlės ir koto pradmenys. Baltasis a p v a l k a s, dengiantis iš visų pusių vos pradedantį augti vaisiakūnį, apsaugo jį nuo įvairių nepalankių aplinkos veiksnių.

Kai kepurėlė ir kotas jau pakankamai išryškėja, galime matyti, kad kepurėlės apatinė pusė, kurios piūvyje jau žymūs lakšteliai, aptraukta balta plėvele, priaugusia prie koto ir kepurėlės kraštų. Ši plėvelė vadinama š y d u *(velum)*; jos paskirtis — apsaugoti jauno ir gležno vaisiakūnio svarbiausiąją dalį — himenoforą (lakštelius).

Musmirei augant, ne visos jos dalys vienodu greitumu tempiasi; tuo metu, kai kepurėlė ir kotas smarkiai didėja, apvalkas ir šydas mažai tepasitempia. Todėl kotas, betįsdamas ilgyn, tempia apvalką, kuris neišlaikęs trūksta per vidurį taip, kad viena jo dalis pasilieka begaubianti kepurėlės paviršių, o antroji (apatinioji) dalis — sustorėjusį koto pagrindą, nelyginant kiaušinio lukštas arba i š-

n a r a. Ši išnara dar vadinama v o l v a. Tuo pačiu metu kepurėlei beaugant platyn, jos paviršiuje pasilikusi viršutinė apvalko dalis, būdama mažai elastinga, augančios kepurėlės į visas puses tempiama, sutrūkinėja į atskiras skiauteles, kurios ir išmargina suaugusios musmirės kepurėlę baltai. Taip pat ir šydas, kuris dengia jaunos kepurėlės apačią, beaugant kepurėlei platyn, neišlaiko tempimo, atitrūksta nuo jos kraštų ir lieka prie koto karoti ž i e d o arba a p y k a k l ė s pavidalu (10 pav.).



10 pav. Jaunos ir suaugusios musmirių išilginiai piūviai:

a — apvalkas, *l* — lakšteliai, *š* — šydas, *v* — išnara, *al* — apvalko liekanos, *ž* — žiedas. (Suscheminta)

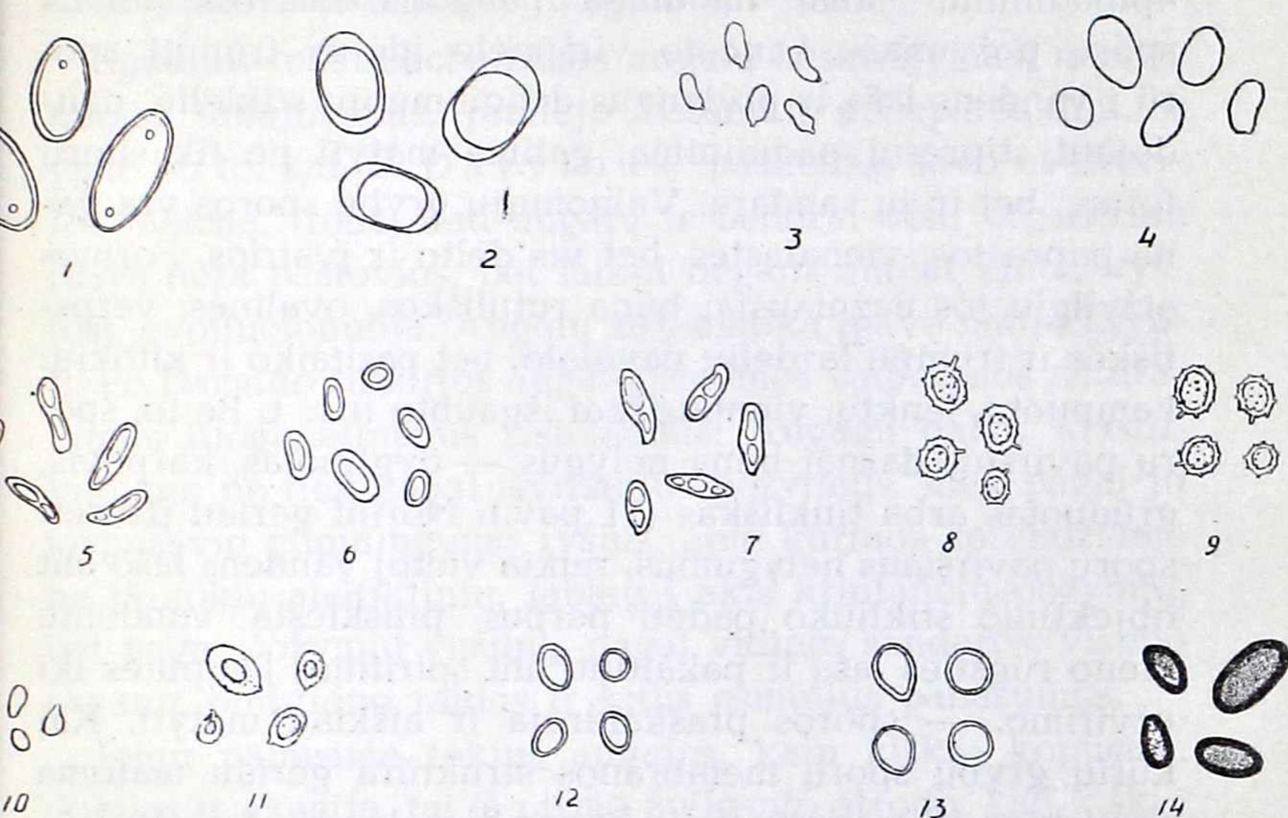
Daugelis grybų nei išnaros (volvos), nei šydo visai neturi (pvz., ūmėdės, piengrybiai), kiti turi tik šydą, kuris gali būti arba ištisinės plėvelės (pievagrybiai), arba voratinklio bei gijų pavidalo (nuosėdžiai). Vienų grybų šydas yra baltas, kitų spalvotas; kai kurių rūšių jis pasilieka ne tik ant koto žiedo pavidalu, bet jo liekanų būna ir ant kepurėlės kraštų skiautelių arba atbrizgų pavidalu.

Apvalkas, išnara, šydas ir jų sandara turi didelę reikšmę apibūdinant grybus; todėl juos reikia gerai įsidėmėti.

Sporos. Sporų spalva ir pavidalas aplinkos veiksnių įtakoje kinta žymiai mažiau, negu bet kurios grybo dalys.

Kiekvienai grybų rūšiai sporų spalva, jų dydis ir forma yra labai pastovios savybės. Dėl to sporų pažinimas labai palengvina grybų apibūdinimą.

Sporas iš dalies galima pamatyti ir plika akimi, bet detaliau pažinti reikalingas mikroskopas, naudojant mažbeing



11 pav. Sporų pavyzdžiai:

1, 2 — bobausių *(Gyromitra esculenta, Helvella crispa), 3* — voveruškos *(Cantharellus cibarius), 4* — trimitėlio *(Craterellus cornucopioides), 5—7* — baravykų *(Boletus badius, Gyroporus cyanescens, Boletus chryzenteron), 8, 9* — piengrybių *(Lactarius deliciosus, L. scrobiculatus), 10* — gleivėtojo baltiko *(Tricholoma equestre), 11* — kelmučio *(Armillaria mellea), 12, 13* — musmirių *(Amanita rubens, A. phalloides), 14* — mėšlagrybio *(Coprinus comatus).* Padidinta apie 500 kartų

daug 600 kartų padidinimą. Kai kurių grybų sporas galima betarpiškai matyti gamtoje. Pavyzdžiui, kelmučiai sporų priberia tiek daug, kad nuo jų gretimi vaisiakūniai, žolės, samanos atrodo lyg miltais apiberti. Tačiau dar geriau sporas galima pamatyti padėjus bet kokį grybą kambaryje

ant švaraus popieriaus lapo, ant kurio sporų paprastai pribyra ištisas, gerai matomas plika akimi sluoksnis. Apie tai smulkiau jau esame kalbėję bendrosios dalies 1-me skyriuje.

Jei kam prieinamas mikroskopas, tai tikslesniam grybų apibūdinimui labai naudinga naudotis mikroskopiniais sporų požymiais. Lanceto viršūnėle įdėjus truputį sporų į vandens lašą ir pridengus dengiamuoju stikleliu, naudojant stipresnį padidinimą, galima matyti ne tik sporų formą, bet ir jų sandarą. Valgomųjų grybų sporos yra gana paprastos, vienaląstės, bet vis dėlto ir įvairios. Formos atžvilgiu jos dažniausiai būna rutuliškos, ovalinės, verpstiškos ir trumpų lazdelių pavidalo, bet pasitaiko ir kitokių: kampuotų, lenktų, vienpusiškai išgaubtų ir t. t. Be to, sporų paviršius dažnai būna nelygus — dygliuotas, karpotas, grūduotas arba tinkliškas (11 pav.). Norint geriau įžiūrėti sporų paviršiaus nelygumus, reikia vietoj vandens lašo ant objektinio stikliuko padėti perpus praskiestą vandeniu pieno rūgšties lašą ir pakaitinti ant spiritinės lemputės iki užvirimo, — sporos praskaidrėja ir aiškiau matyti. Kai kurių grybų sporų membranos struktūra geriau matoma pamirkius ją įsotintu kalio šarmo tirpalu; šio tirpalo lašą reikia padėti ant objektinio stikliuko, įmerkti sporas ir pridengti dengiamuoju stikliuku.

2. Sistematinio grybų suskirstymo pagrindai

Sistematikos esmė. Grybų sistema nėra atitrūkusi nuo bendros augalų sistemos. Iš pradžių augalų susisteminimo reikalas išplaukė grynai iš praktinio gyvenimo reikalavimų. Sistematika pradėjo formuotis XVI amžiuje. Tų laikų gamtininkai, medikai ir kitų sričių mokslininkai jau turėjo tiek daug aprašytų augalų, kad be klasifikacijos buvo nebeįmanoma susivokti. Reikėjo juos kuriuo nors būdu su-

skirstyti į tam tikras grupes, suklasifikuoti, arba susisteminti. Pirmosios augalų sistemos (pvz., Cesalpino, Jungijaus) buvo dirbtinos. Augalai buvo klasifikuojami mechaniškai, kaip, pavyzdžiui, bibliotekose knygos išdėstomos pagal turinį, formatą, autorius ir t. t. arba prekės krautuvėse skirstomos pagal jų paskirtį ir pan.

Ilgainiui toks mechaniškas augalų suskirstymas, nors ir nuolat tobulinamas, pradėjo botanikų nebepatenkinti, o ypač po to, kai Č. Darvinas, paskelbęs savo evoliucijos mokslą, įrodė, kad augalų ir bendrai visų organizmų rūšys nėra pastovios, bet laikui bėgant nuolat kinta, vystosi, evoliucionuoja. Augalų sistematika įgavo naują kryptį. Po Darvino sukurtos augalų sistemos vadinamos natūraliomis filogenetinėmis sistemomis. Augalai dabar klasifikuojami ne tiek pagal išviršinius požymius, kiek pagal jų tarpusavio giminingumo ryšius, apie kuriuos sprendžiame ne iš kokių atsitiktinių, labiau į akis krintančių požymių, bet pagal požymių visumą, pagal vidinės sandaros, visimo organų, embriono raidos ir kitus esminius panašumus.

Jeigu paimsime tokius augalus, kaip kiškio kopūstas, dobilas ir akacija, tai iš pirmo žvilgsnio atrodo, kad kiškio kopūstas artimesnis dobilui, negu akacijai; kiškio kopūstas ir dobilas yra trilapiais lapais, abu nedideli, žoliniai augalai, o akacija didelis, sumedėjęs augalas, visai skirtingais, plunksniškais lapais. Dirbtinoje augalų sistemoje į vieną grupę geriau tinka dobilas su kiškio kopūstu, negu su akacija. Tačiau tiksliai išnagrinėję šių trijų augalų sandarą, pastebime, kad žiedų, vaisių, sėklų sandara, šaknų simbioze su bakterijomis, biocheminėmis savybėmis ir daugeliu kitų požymių dobilas akacijai kur kas giminingesnis, negu kiškio kopūstas. Todėl filogenetinėje augalų sistemoje dobilas ir akacija priskirti tai pačiai ankštinių augalų šeimai, o kiškio kopūstas priklauso visai kitai šeimai.

Šių laikų augalų sistemose augalai suskirstyti į grupes, klases, eiles, šeimas, gentis ir į kitus sistematinius vienetus taip, kad kiekvienas vienetas visais atžvilgiais apima tarpusavyje artimai giminingus augalus. Be to, filogenetinės sistemos tikslas — atvaizduoti visą augalų pasaulio vystymosi kelią. Dėl to filogenetinėje sistemoje augalų grupės išdėstytos taip, kad iš pradžių eina seniausieji (pirmiausia žemėje atsiradę) augalai, o paskui vis naujai ir naujai išsivysčiusios augalų grupės.

Grybų sistematinis suskirstymas. Grybai filogenetinėje sistemoje eina tuojau po dumblių. Tai reiškia, kad grybai yra artimai giminingi dumbliams. Pagal dabartines sistematikų pažiūras ir dumbliai, ir grybai išsivystė iš žiuželinių organizmų. Dumbliai — daugiausia vandeniniai žemesnieji augalai — be stiebo, be šaknų bei lapų, bet turi chlorofilo. Grybai taip pat yra žemesnieji augalai, bet gyvena daugiausia sausumoje ir neturi chlorofilo. Tačiau grybų tarpe yra nemaža vadinamųjų žemesniųjų grybų, kurie, panašiai kaip dumbliai, gyvena vandenyje, ir savo pavidalu panašūs į dumblius, tik neturi chlorofilo.

Pastaruoju metu visi grybai skirstomi į 4 klases, kurių dvi klasės apima žemesniuosius, daugiausia tik mikroskopinius, ir kitos dvi klasės — aukštesniuosius grybus. Valgomieji grybai visi be išimties priklauso prie aukštesniųjų grybų, o šie dalijami į aukšliagrybių *(Ascomycetes)* ir buožiagrybių *(Basidiomycetes)* klases.

Klasės savo ruožtu dalijamos į smulkesnius vienetus: poklasius, eiles, šeimas, gentis, rūšis, varietetus. Remdamiesi praktiška šios knygos paskirtimi, čia apeisime poklasių, eilių ir šeimų charakteristikas ir, apibūdinę klases, tiesiog pereisime prie genčių bei rūšių aprašymo.

Norintiems smulkiau susipažinti su grybais ir jų gyvenimu, galime rekomenduoti Jačevskio ir Kursano-

vo monografijas. Valgomieji grybai gana išsamiai aprašyti Lebedevos ir Vasilkovo veikaluose, nuodingieji — Orlovo knygoje ir kt. (žr. literatūros sąrašą).

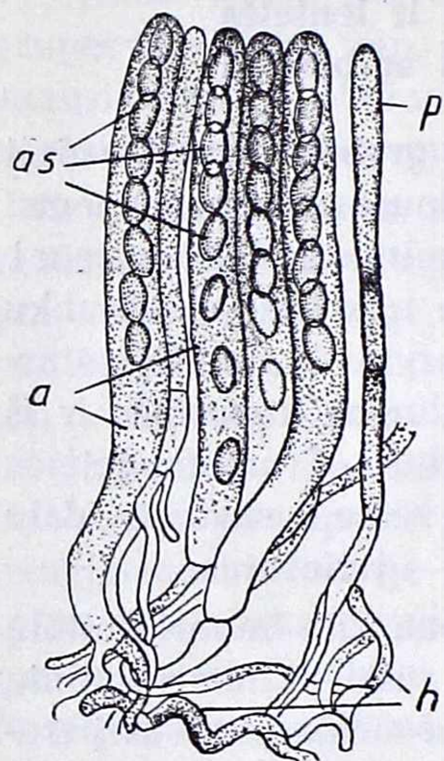
3. Klasių charakteristika ir lentelės svarbesniosioms gentims apibūdinti

Aukšliagrybių klasės valgomieji grybai. Svarbesnieji šios klasės valgomieji grybai priklauso dviem šeimoms: bobausiniams *(Helvellaceae)* ir truminiams *(Tuberaceae)*. Šių šeimų grybus dažniausiai ir be mikroskopo nesunku atpažinti. Bobausių vaisiakūnis sudarytas iš raukšlėtos arba skiautėtos, dažniausiai netaisyklingos kepurėlės ir iš koto, kuris paprastai būna kiauraviduris. Truminių šeimos grybai būdingi tuo, kad jie auga po žeme ir savo pavidalu panašūs į bulvių gumbus, mažesni — į riešutus.

Be to, šioje knygoje aprašyta viena kita laumriešutinių (nevalgomi) ir ausūninių šeimos rūšis. Laumriešutinių *(Elaphomycetaceae)* šeimos grybai išvaizda panašūs į truminius; jų vaisiakūniai rutuliški arba truputį pailgi, maždaug graikinio riešuto didumo, uždari, auga po žeme; nuo truminių jie skiriasi svarbiausia netaisyklingu aukšlių išsidėstymu viduje vaisiakūnio. Ausūninių *(Pezizaceae)* šeimos grybų vaisiakūniai panašūs į mažus dubenėlius, lėkšteles ar piltuvėlius ant ilgesnio ar trumpesnio koto (3 pav.). Įdubęs vaisiakūnių paviršius, panašiai kaip briedžiukų ar bobausių, išklotas statmeniškų aukšlių sluoksniu.

Aukšliagrybiai būdingi tuo, kad jų sporos susidaro pailguose, ovaliniuose, kartais beveik rutuliškuose aukšliuose, dažniausiai po 8 kiekviename aukšlyje, o kai kurių rūšių ir po mažesnį skaičių. Vienų grybų, pavyzdžiui, bobausių, briedžiukų, aukšliai vaisiakūnio paviršiuje sudaro ištisinį sluoksnį, kuris mikroskopiniame piūvyje sudarytas iš stat-

meniškų, pailgų ląstelių, o kiekvienoje jų yra po 8 ovalines sporas. Tarp šių ląstelių—aukšlių paprastai būna laibesnių gijų—parafizių (12 pav.). Kai kurie aukšliagrybių klasės grybai, pavyzdžiui, požeminiai trumai, sudaro aukšlius vaisiakūnių viduje; čia aukšliai ovaliniai arba rutuliški, sporų dažnai turi mažiau negu 8.



12 pav. Dalis briedžiuko himenijaus:

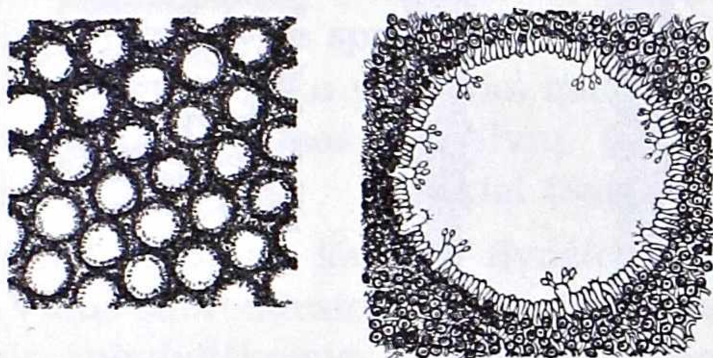
a — aukšliai, *as* — aukšliasporės, *p* — parafizė, *h* — hifai. Padidinti apie 250 kartų

Buožiagrybių klasės valgomieji grybai. Šiai klasei priklauso visi kepurėtieji grybai, išskyrus nedidelę bobausinių šeimą, kurią jau aukščiau minėjome kalbėdami apie aušliagrybius. Buožiagrybiams priklauso taip pat visi kempininiai grybai, augantieji ant gyvų medžių arba ant negyvos medienos — kelmų, stuobrių, rąstų ir t. t. Kai kurie kempininiai grybai valgomi. Tačiau daugelio valgomųjų buožiagrybių vaisiakūniai yra nekepurėti. Tai žagarūninių *(Clavariaceae)* ir pumpotaukšlinių *(Lycoperdaceae)* šeimos.

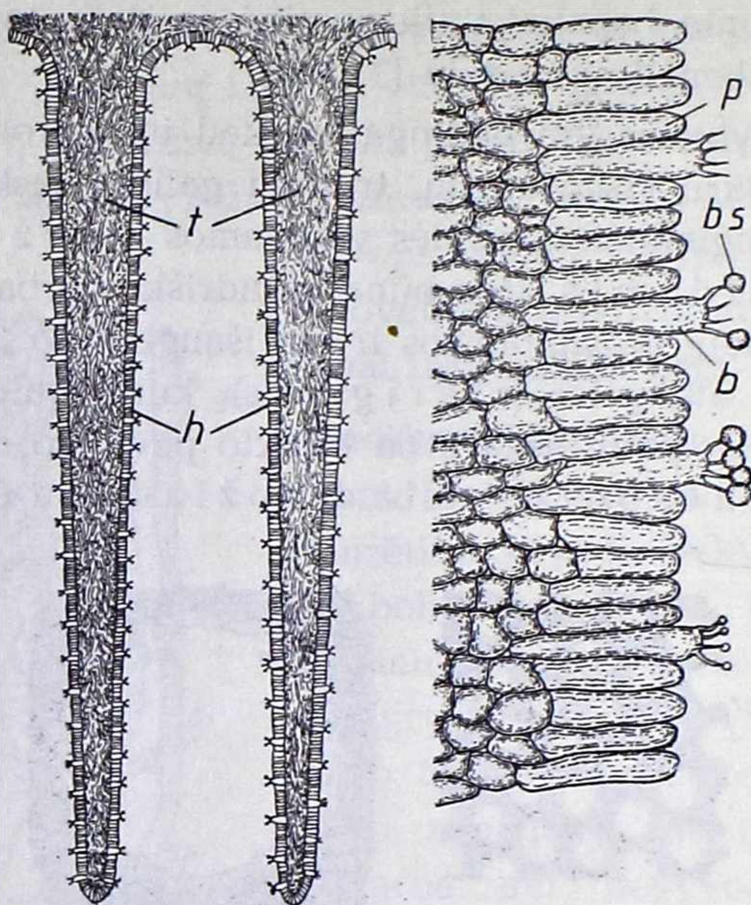
Žagarūninių (penkiapirščių) vaisiakūniai esti šakotų krūmelių, paprastų stiebelių pavidalo arba jie būna sudaryti iš smulkių, susigarbanavusių plokštelių, išaugusių iš bendro storo ir trumpo koto. Pumpotaukšlinių vaisiakūniai uždari, rutuliški arba pailgi, subrendę pilni juosvų arba rudų, dažnai į suodžius panašių sporų, kurios išdulka arba pro viršūninę angelę, arba visa vaisiakūnio viršutinė dalis suyra, ir tokiu būdu iš jo išbyra sporos, o

iš vaisiakūnio bepalieka tik apatinė jo dalis taurės arba plataus dubenėlio pavidalu (3 pav.).

Papėdgrybiams yra būdinga tai, kad jų sporos susidaro ant tam tikrų sustorėjusių, trumpų galinių ląstelių. Šios sporas išauginančios ląstelės vadinamos b u o ž e l ė m i s, arba b a z i d ė m i s. Jos būna cilindriškos arba dažniausiai viršūnėje prasiplėtusios ir čia išaugina po 2 arba po 4 trumpas ataugėles (s t e r i g m a s), kurių galuose susidaro po vieną rutulišką arba kitokio pavidalo sporą. Tai yra b a z i d ė s p o r ė s, arba b u o ž i a s p o r ė s, kuriomis šie grybai ir dauginasi. Buoželės, panašiai kaip ir aukšliai, sudaro ištisinį sluoksnį, kuris vienų grybų (pvz., baravykų) iškloja vamzdelių sieneles iš vidaus, kitų — lakštelių arba dyglių paviršių, o dar kitų (pvz., penkiapirščių) — šakučių arba visos viršutinės vaisiakūnio dalies paviršių. Pumpotaukšlinių, kurių vaisiakūniai uždari, bazidės ir bazidėsporės užpildo visą vaisiakūnio vidų arba didesniąją jo dalį (13 ir 14 pav.).



13 pav. Kairėje skylėtbudinio grybo himenoforo skerspiūvis; matyti skersai perpiauti vamzdeliai. Dešinėje labai padidinto vamzdelio skerspiūvis; vidines sieneles dengia himenijaus sluoksnis, susidedantis iš statmenų parafizių ir tarp jų įsiterpusių didesnių ląstelių — bazidžių su bazidėsporėmis



14 pav. Kairėje dviejų lakštabudinio grybo lakštelių skerspiūvis:
t — trama (hifų audinys), *h* — himenijaus sluoksnis.

Dešinėje labai padidintas himenijaus sluoksnis: parafizės *(p)*, bazidės *(b)* ir bazidėsporės *(bs)*

Svarbesniosios aukšliagrybių klasės gentys

(3 pav., pirmoji eilė)

1. Antžeminiai grybai, dažniausiai storu, daugiau arba mažiau raukšlėtu kiauraviduriu kotu (kartais visai bekočiai) ir akyta, raukšlėta arba skiautėta kepurėle 2

— Požeminiai arba pusiau antžeminiai grybai bekočiais, rutuliškais arba ovališkais uždarais vaisiakūniais 3

2. Kepurėlė kūgio pavidalo arba ovalinė, akyta, į korį panašiu paviršiumi. Daugiausia pavasariniai grybai . . . . **Briedžiukai (Morchella)** 66 psl.

— Kepurėlės paviršius raukšlėtas vingiuotomis raukšlėmis, arba kepurėlė netaisyklingai skiautėta . . . . **Bobausiai (Gyromitra, Helvella)** 69 psl.

3. Požeminiai, sunkiai randami ir gana reti grybai, uždarais, panašiais į bulvės gumbus arba į riešutus, vaisiakūniais **4**

— Pusiau antžeminiai grybai rutuliškais arba beveik cilindriškais, raukšlėtais vaisiakūniais; grybų apatinė dalis slypi humuse, po spygliais ar samanomis, o viršutinė — įdubusi, disko pavidalo, matoma paviršiuje; visas vaisiakūnis pilnas bespalvių, į alyvą panašių gleivių . . . . **Taukiai (Sarcosoma)** 75 psl.

4. Vaisiakūniai maždaug kaštano dydžio, gelsvu paviršiumi. Vidus subrendusioje stadijoje juodai rudas su pilkomis spinduliškomis gyslelėmis; sporos rutuliškos, rudos arba tamsiai rudos . . . . **Laumriešučiai (Elaphomyces)** 79 psl.

— Vaisiakūniai įvairių dydžių, dažnai panašūs į bulvių gumbus arba netaisyklingi. Piūvyje matyti šviesių arba tamsių spalvų, išmargintų šviesesniu vingiuotų gyslelių piešiniu **5**

5. Vaisiakūniai dideli, netaisyklingų, gauburiuotų gumbų pavidalo, gelsvos odos spalvos, lygiu arba dažnai suaižėjusiu paviršiumi. Mėsa iš pradžių balta, vėliau darosi pilka, išmarginta baltomis vingiuotomis gyslelėmis; sporos rutuliškos, gelsvos . . . . **Godūnai (Choiromyces)** 78 psl.

— Vaisiakūniai gumbų pavidalo, iki 10 *cm* skersmens, tamsiai arba juodai rudi, labai karpotu paviršiumi. Mėsa subrendusioje stadijoje gelsvai ruda arba pil-

kai juoda, išmarginta baltai rusvais vingiais ir piūvyje atrodo lyg marmuras. Sporos elipsinės, nuo šviesiai iki tamsiai rudos spalvos **Trumai (Tuber)** 76 psl.

Svarbesniosios buožiagrybių klasės gentys

(3 pav., antroji ir trečioji eilės)

1. Vaisiakūniai, bent jaunoje stadijoje, uždari, rutuliški arba pailgi; sporų masė tamsi, susidaro vaisiakūnio viduje; sporos išdulka arba pro viršūninę angelę, arba pro vaisiakūnio viršutinę dalį, kuri brendimo metu suyra, ir uždaras vaisiakūnis pasidaro visai atviras, dulkantis **36**

— Vaisiakūniai kitokie **2**

2. Vaisiakūniai daugiau arba mažiau taisyklingos kepurėlės pavidalo, centriniu, kartais ekscentrišku arba šoniniu (dažnai labai trumpu) kotu **5**

— Vaisiakūniai kitokie **3**

3. Vaisiakūniai krūmiškai išsišakoję į didesnes ir smulkesnes apvalias šakutes arba visai nešakoti, iš žemės išaugę stiebelių pavidalu . . . . **Penkiapirščiai (Clavaria)** 81 psl.

— Vaisiakūniai kitokie **4**

4. Vaisiakūniai sudaryti iš daugelio smulkių, susigarbanavusių šviesiai rusvų arba rausvų plokštelių, išaugusių iš bendro koto . . . **Raukšliai (Sparassis)** 86 psl.

— Vaisiakūniai pilki arba beveik juodi, netaisyklingo piltuvėlio arba trimito pavidalo . . . . **Trimitėliai (Craterellus)** 87 psl.

5. Kepurėlės apatinė pusė (himenoforas) akyta arba korėta, sudaryta iš smulkių vamzdelių **6**

— Kepurėlės apatinė pusė kitokia **9**

6. Himenoforas (vamzdelinis sluoksnis) nuo kepurėlės lengvai atlupamas 7

— Himenoforas neatskiriamai suaugęs su kepurėlės mėsa; suaugę vaisiakūniai kempininės konsistencijos . . . . **Kempinės (Scutiger, Polypilus)** 92 psl.

7. Himenoforas sudarytas iš palaidų, tarpusavyje nesuaugusių vamzdelių; vaisiakūniai dideli, tamsiai raudoni, trumpu šoniniu kotu; auga ant ąžuolų kamienų . . . . **Kepenos (Fistulina)** 117 psl.

— Himenoforo vamzdeliai tarpusavyje suaugę . . . 8

8. Kepurėlė ruda, apšepusi dideliais, atspurusiais, tamsiai rudais žvynais; retas grybas . . . . **Žvynbaravykis (Strobilomyces)** 116 psl.

— Kepurėlė be didelių žvynų . . . . **Baravykiniai (gentys Boletus, Gyroporus, Phaeoporus, Gyrodon, Tylopilus)** 97 psl.

9. Vaisiakūnis pilkas arba beveik juodas, piltuvėlio arba trimito pavidalo; nežymi kepurėlė laipsniškai pereina į laibėjantį kotą . . . **Trimitėliai (Craterellus)** 87 psl.

— Vaisiakūniai kitokie 10

10. Vaisiakūnis sudarytas iš ilgo balto korėto koto ir mažos žalsvos gleivėtos kepurėlės; labai aštraus, nemalonaus kvapo . . . . . **Poniabudės (Phallus)** 216 psl.

— Vaisiakūniai kitokie 11

11. Vaisiakūnio apačia dygliuota . . . . **Dygludiai (Hydnum)** 90 psl.

— Vaisiakūnio apačia sudaryta iš spinduliškai einančių lakštelių 12

12. Vaisiakūniai su baltomis arba spalvotomis pieniškomis sultimis, kurios sunkiasi, vaisiakūnį sužeidus . . . . **Piengrybiai (Lactarius)** 200 psl.

— Vaisiakūniai be pieniškų sulčių 13

13. Lakšteliai iš pradžių balti, vėliau palaipsniui tamsėja ir suaugusių grybų visai pajuodę praskysta ir virsta juoda kaip rašalas mase, kuri drėgname ore laša iš vaisiakūnio į žemę **Mėšlagrybiai (Coprinus)** 214 psl.
— Suaugusių vaisiakūnių lakšteliai balti arba šviesių spalvų, o jei ir būna juodi, tai nepraskyta **14**
14. Lakšteliai nuaugtiniai (nuaugę kotu žemyn) . . . **15**
— Lakšteliai laisvi, prisegtiniai, priaugtiniai arba barzdiniai **22**
15. Lakšteliai labai siauri, daugiau panašūs į klostes, kurios nuauga kotu žemyn, o kepurėlės pakraščiais gausiai dvišakai šakojasi . . . . **Voveruškos (Cantharellus)** 87 psl.
— Lakšteliai normalūs 16
16. Kotas ekscentriškas, šoninis arba jo visai nėra, o kepurėlė savo kraštu priaugusi prie substrato . . . **17**
— Kotas centrinis **18**
17. Sporų masė rausvų arba rudų atspalvių . . . . **Meškutės (Paxillus)** 212 psl.
— Sporų masė grynai balta. Ant medžių augantieji grybai . . . . **Kreivabudės (Pleurotus)** 155 psl.
18. Sporų masė geltonai ruda, ruda arba beveik juoda **19**
— Sporų masė balta **20**
19. Sporų masė tamsiai ruda arba beveik juoda; koto pagrindas geltono atspalvio; dirvožeminiai grybai . . . . **Geltonpėdės (Gomphidius)** 118 psl.
— Sporų masė geltonai ruda arba ruda; daugiausia ant kelmų, stuobrių ir ant gyvų medžių augantieji grybai . . . . **Skujagalvės (Pholiota)** 175 psl.
20. Vaisiakūniai auga kupetomis, po daugelį vienoje vietoje, ant kelmų, apie medžių kamienus arba šaknis . . . . **Kelmučiai (Armillaria)** 153 psl.
— Vaisiakūniai auga dirvoje, pavieniui arba būriais, bet ne kupetomis **21**

21. Kepurėlės paviršius ir šydas drėgnoje būklėje gleivėti; kepurėlė iškili, paplokščia arba nežymiai įdubusi . . . . **Guotės (Hygrophorus)** 121 psl.

— Kepurėlės paviršius negleivėtas; šydo dažniausiai visai nėra; kepurėlės vidurys daugiau arba mažiau įdubęs, ir vaisiakūnis dažnai panašus į piltuvėlį . . . . **Tauriabudės (Clitocybe)** 125 psl.

22. Kotas ekscentriškas, šoninis arba jo nėra, ir kepurėlė savo kraštu priaugusi prie substrato. Ant medžių augantieji grybai . . . **Kreivabudės (Pleurotus)** 155 psl.

— Kotas centrinis **23**

23. Jaunos kepurėlės apačią dengia šydas, kuris, vėliau atitrūkęs nuo kepurėlės kraštų, lieka prie koto daugiau arba mažiau ryškaus žiedo pavidalu . . . **28**

— Kepurėlės apačia be šydo ir kotas be jokių žiedo žymių **24**

24. Sporos rudos . . . **Nuosėdžiai (Cortinarius)** 148 psl.

— Sporos baltos arba (kai kurių ūmėdžių) gelsvos, arba ochriškai geltonos **25**

25. Jauną vaisiakūnį supa baltas apvalkas, kuris vėliau plyšta ir lieka prie koto pagrindo plačios baltos išnaros (volvos) pavidalu; kartais dalis šio apvalko baltų skiautelių pavidalu lieka ir ant kepurėlės . . . . **Musmirenės (Amanitopsis)** 166 psl.

— Nei išnaros prie koto pagrindo, nei apvalko liekanų ant kepurėlės nebūna **26**

26. Kepurėlės mėsa pūslėtai puri; lakšteliai trapūs; vaisiakūniai dažniausiai ryškių spalvų: raudonos, rožinės, rausvai violetinės, geltonos, rečiau baltos *(R. delica)*, rudos *(R. foetens)*, pilkšvai juosvos *(R. nigricans, R. adusta)* . . . . **Ūmėdės (Russula)** 185 psl.

— Mėsą sudaro tankus, nepūslėtas audinys **27**

27. Kotas dažniausiai kiauraviduris; kepurėlė paprastai mažai mėsinga . . . . . **Plempės (Collybia)** 133 psl.

— Kotas dažniausiai (bent iš pradžių) masyvus; kepurėlė paprastai mėsinga . . . **Baltikai (Tricholoma)** 136 psl.

28. Lakšteliai visai balti arba labai šviesaus pilkšvo, arba gelsvo atspalvio **29**

— Lakšteliai (bent suaugusios kepurėlės) niekada nebūna grynai balti, dažniausiai tamsių spalvų **31**

29. Kepurėlė apšepusi į mėsą įaugusiais žvyneliais; kotas su žiedu, į pagrindą labai sustorėjęs, bet išnaros nėra . . . . **Žvynabudės (Lepiota)** 168 psl.

— Kepurėlė plika arba išmarginta lengvai nutrinamomis apvalko liekanomis; koto pagrindą supa išnara . **30**

30. Kepurėlė paprastai būna išmarginta apvalko liekanomis, kurios aiškiai matomos kaip baltos arba šviesios skiautelės; kotas su žiedu, prie pagrindo staigiai sustorėjęs ir apsuptas balta išnara . . . . **Musmirės (Amanita)** 158 psl.

— Kepurėlė subrendusioje stadijoje visai plika (be apvalko liekanų); kotas dažniausiai be žiedo, prie pagrindo beveik nesustorėjęs, bet apsuptas išnara . . . . **Musmirenės (Amanitopsis)** 166 psl.

31. Grybai, kurie dažniausiai auga ant kelmų, stuobrių arba ant gyvų medžių **32**

— Dirvožeminiai grybai **33**

32. Šydas, kepurėlei augant, atitrūksta nuo jos kraštų ir lieka prie koto daugiau arba mažiau aiškaus žiedo pavidalu; sporų masė geltonai ruda arba rūdiškai ruda . . . . **Skujagalvės (Pholiota)** 175 psl.

— Šydas atitrūksta nuo koto ir lieka prie kepurėlės kraštų skutelių pavidalu, retai jo žymių lieka aplink kotą; sporos tamsiai purpurinės, beveik violetinės arba raudonai rudos . . . **Kelmabudės (Hypholoma)** 171 psl.

33. Jaunus vaisiakūnius gaubia apvalkas, kurio liekanos ant suaugusių vaisiakūnių kepurėlės lieka kaip miltingas apnašas, o prie koto pagrindo — kaip išnara; be to, kotas turi žiedą; lakšteliai iš pradžių balti, vėliau darosi šviesiai rudai geltonos arba kūno spalvos . . . . **Gudukai (Rozites)** 179 psl.

— Grybai su kitokių požymių visuma **34**

34. Šydas, dengiąs jaunos kepurėlės apačią, sudarytas iš voratinkliškų gijų **Nuosėdžiai (Cortinarius)** 148 psl.

— Šydas plėvelės pavidalo **35**

35. Kepurėlė balta arba balsva, kartais šviesiai rusva, negleivėta luobele; lakšteliai laisvi, nepriaugę prie koto; jaunoje stadijoje balti, vėliau palaipsniui rausta, ruduoja ir pagaliau darosi tamsiai rudi arba rudai juodi . . . . **Pievagrybiai (Psalliota)** 181 psl.

— Kepurėlė dažniausiai geltonos spalvos arba kartais žalio atspalvio; luobelė paprastai gleivėta; lakšteliai daugiau arba mažiau priaugę prie koto, iš pradžių būna balti arba šviesūs, vėliau alyviškai rudi, arba kavos spalvos, dažnai su pilku atspalviu . . . . **Gleiviabudės (Stropharia)** 183 psl.

36. Vaisiakūnio luobelė vienasluoksnė, stora, standi, odinės arba kamštinės konsistencijos . . . . **Ankštenės (Scleroderma)** 224 psl.

— Vaisiakūnio luobelė dvisluoksnė; išorinis sluoksnis sudarytas iš minkštų, vėliau nukrintančių dyglių arba karpelių, arba jis visai lygus ir, vaisiakūniui bręstant, suaižėja bei sutrūkinėja į nusilukštenančius gabalus arba skiautes; vidinis sluoksnis plonas, odiškas arba pergamentiškas, kuris, vaisiakūniui bręstant, viršūnėje arba suyra, arba prakiūra **37**

37. Išorinis bręstančio vaisiakūnio luobelės sluoksnis sutrūkinėja į gana taisyklingas, žvaigždiškai prasisklei-

džiančias, ir nuo vaisiakūnio atsiknojančias higroskopiškas skiautes . . . . **Žvaigždinai (Geaster)**

— Išorinis luobelės sluoksnis kitoks 38

38. Vaisiakūniai daugiau arba mažiau rutulio formos, nulaibėjusia apatine steriline dalimi, kuri ir sporoms išdulkėjus, dar pasilieka 39

— Vaisiakūniai rutuliški, be sterilinės apatinės dalies, ištisai virsta sporų mase. **Vilkatabokės (Bovista)** 223 psl.

39. Vaisiakūniai dažniausiai daugiau kaip 4 *cm* aukščio; išorinė luobelė karpota arba žvynuota, greit išnykstanti, o vidinė — minkšta, puri, kuri, vaisiakūniui nokstant, taip pat pamažu išnyksta . . . . **Kukurdvelkiai (Calvatia)** 219 psl.

— Vaisiakūniai paprastai mažesni; išorinė luobelė lygi, karpota arba dygliuota, vidinė plona, pergamentinės konsistencijos, vaisiakūniui nokstant, viršūnėje prakiūra taisyklinga angele arba netaisyklingu plyšiu ir paberia sporas. **Pumpotaukšliai (Lycoperdon)** 217 psl.

4. Aukšliagrybių klasės genčių ir rūšių aprašymas

Gentis Briedžiukai — Morchélla Dill.

Dauguma briedžiukų — pavasariniai grybai, atsiranda balandžio mėn. pabaigoje arba gegužės mėnesį. Jie sudaryti iš raukšlėtos, tuščiavidurės, pailgos, ovalinės arba kūgiškos, rudų arba gelsvų atspalvių kepurėlės ir storo, paprastai balto arba gelsvo koto. Kepurėlės raukšlės gana aštriomis briaunomis, ir todėl jos paviršius truputį panašus į korį su netaisyklingomis penkiakampėmis, šešiakampėmis arba kitokio pavidalo akutėmis. Kepurėlė arba visu savo ilgiu suaugusi su kotu, arba jos kraštai iki pusės arba iki trečdalio laisvi. Kotas daugiau arba ma-

žiau išilgai raukšlėtas, kiauraviduris. Visos vaisiakūnio dalys minkštos, vaškinės konsistencijos, gana trapios.

Sporos susidaro visame raukšlėtame kepurėlės paviršiuje cilindriškuose aukšliuose, po 8 kiekviename aukšlyje. Jų masė balta arba truputį gelsva. Tarp aukšlių yra įsimaišę žymiai laibesni už juos steriliniai hifai — parafizės.

Europoje briedžiukų žinoma apie 10 rūšių. Lietuvoje gana plačiai paplitusios 2 rūšys; kitos iki šiol nežinomos.

Valgomasis briedžiukas — *Morchella esculenta* L.

(I lentelė, 1 pav.)

Kepurėlė ovalinė, viršuje smailesnė, apačioje platesnė, 6—12×4—8 *cm* dydžio, perdėm suaugusi su kotu, gana giliai išakyta apvaliai kampuotomis akutėmis, įvairių spalvų, pradedant šviesiai ochrine, pereinant į rudus atspalvius ir baigiant tamsiai ruda, beveik juoda spalva. Kepurėlės vidus tuščias, balsvomis, miltuotai dulkėtomis sienelėmis.

Mėsa švelnios vaškinės konsistencijos, gana trapi, malonaus kvapo bei skonio.

Kotas cilindriškas, lygus, kartais truputį išilgai raukšlėtas arba duobėtas, dažniausiai 4—8×1—2 *cm* dydžio, apačioje truputį sustorėjęs, balsvas arba gelsvas, kiauraviduris.

Sporos pailgai elipsinės, 17—22×10—12 μ dydžio; jų masė balta su gelsvu atspalviu. Parafizės 7—8 μ skersmens, iki 12—13 μ storumo viršūnėlėmis.

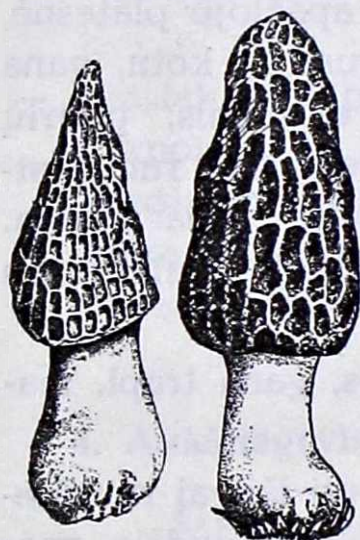
Auga pavasarį, nuo balandžio mėn. pabaigos iki birželio mėn. pradžios (kartais auga ir rudenį), miškuose, miškų gaisravietėse, kirtimuose, kartais ir parkuose; mėgsta kalkingas ir molingas dirvas. Lietuvos TSR ne visur vienodai išplitęs. Vilniaus apylinkėse ne retas, bet rinkoje

nepastebėtas, nors iš esmės yra geras valgomas grybas, tinkąs valgyti šviežias arba džiovintas. Ruošiant jį valgiui šviežią, panašiai kaip ir bobausius (žr. žemiau), reikia apvirinti ir pirmąjį vandenį nupilti. Tiek valgomasis briedžiukas, tiek ir kitos briedžiukų rūšys džiovintos nenuodingos.

Kūginis briedžiukas — *Morchella conica* Pers.

Jis bendrais bruožais panašus į valgomąjį briedžiuką.

Kepurėlė kūgiška, vidutiniškai 3—6×2—5 *cm* dydžio, gelsvai ruda, ruda, alyviškai ruda arba beveik juoda; paviršius akytas pailgomis arba rombo pavidalo akutėmis, kurios dažnai išsidėsčiusios eilėmis išilgai kepurėlės.



15 pav. Kūginis briedžiukas — *Morchella conica*

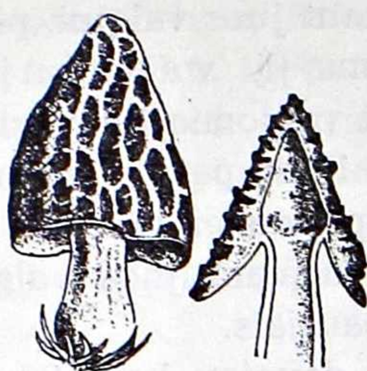
Mėsa plona, švelni, trapi, silpno, bet malonaus kvapo.

Kotas 2—5×1—2 *cm* dydžio, baltas arba gelsvas, lygus arba truputį duobėtas, kiauraviduris.

Sporos 18—20×10—14 μ dydžio, masėje ochriškai gelsvos.

Auga tokiu pat laiku ir panašiose vietose, kaip ir valgomasis briedžiukas. Tokia pat jo ir valgomoji vertė.

Pastaba. Lietuvoje gali pasitaikyti ir kitos briedžiukų rūšys: *Morchella semilibera* DC., su varpelio pavidalo kepurėle, kurios viršutinė dalis priaugusi prie koto, o kraštai iki trečdalio kepurėlės laisvi; *M. rimosipes* DC., panaši į *M. semilibera*, bet skiriasi nuo jos smailesne kepurėlės viršūne ir išilgai vagotu kotu; *M. elata* Pers., turi pailgai kūgišką, 4—7×3—4 *cm* dydžio kepurėlę, akytą ilgyn ištįsusiomis, didelėmis akutėmis. Visos jos, kaip ir valgomasis briedžiukas, tinka maistui, tik reikia jas apvirinti ir pirmąjį vandenį nupilti.



16 pav. Puslaisvis briedžiukas — *Morchella semilibera*



17 pav. Aukštaūgis briedžiukas — *Morchella elata*

Gentis Bobausiai — Helvélla L. ir **Gyromítra** Fr.

Vaisiakūniai bendrais bruožais panašūs į briedžiukų vaisiakūnius. Šios genties grybų kepurėlė tuščiavidurė, jos paviršius raukšlėtas giliomis, netaisyklingai išsivingiavusiomis raukšlėmis; raukšlių briaunos daugiau arba mažiau apvalios; kotas dažniausiai storas, kartais netaisyklingas, kiauraviduris, baltas arba kitos šviesios spalvos.

Helvella genties kepurėlė sudaryta iš netaisyklingų skiaučių, kurių kraštai dažniausiai būna laisvi, nesuaugę su kotu; skiaučių paviršius lygus arba raukšlėtas; kotas daugiau arba mažiau cilindriškas, bet dažniausiai išilgai vagotas arba raukšlėtas.

Abiejų genčių kepurėlės paviršius, kaip ir briedžiukų, išklotas himenijo sluoksniu, sudarytu iš statmenų cilindriškų aukšlių ir tarp jų įsiterpusių siūliškų parafizių. Sporų masė balta, kartais truputį gelsva.

Daugelis bobausių yra ankstyvo pavasario grybai, bet yra vasarinių, o taip pat ir rudeninių rūšių.

Visi bobausiai yra geri valgomi grybai, bet žali nuodingi. Sunkesniais atvejais apsinuodijimas jais gali baig-

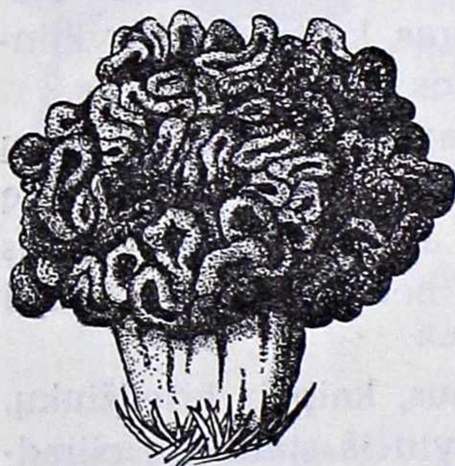
tis mirtimi. Todėl prieš gaminant juos valgiui, pirma reikia apvirinti ir pirmąjį vandenį nupilti; po to ruošiami kaip ir kiti valgomieji grybai; skaniausi jie kepti. Džiovinti bobausiai taip pat nenuodingi. Aukščiau aprašytieji briedžiukai paprastai laikomi nenuodingais, bet, atsargumo dėliai, ruošiant juos valgiui, ir su jais reikia elgtis kaip su bobausiais.

Europoje bobausių žinoma daugiau kaip 20 rūšių, bet dauguma jų gana retos ir didesnės praktinės reikšmės neturi.

Valgomasis bobausis — *Gyromitra esculenta* (Pers.) Fr.

(*Helvella esculenta* Pers.)

Kepurėlė labai netaisyklinga, paprastai plati ir žema, 2—10 *cm* skersmens, tuščiavidurė, giliomis vingiuotomis raukšlėmis, dėl kurių ji truputį panaši į galvos smegenis; jos kraštai priaugę prie koto arba atsiknoję nuo jo kaip netaisyklingos skiautės; spalva gali būti nuo gelsvai rusvos iki rudos ir juodai rudos.



18 pav. Valgomasis bobausis — *Gyromitra esculenta*

Mėsa panaši kaip briedžiukų, malonaus kvapo ir skonio.

Kotas dažniausiai netaisyklingas, apvalus arba truputį suplotas, išilgai raukšlėtas arba vagotas, 3—6×1,5—3 *cm* dydžio, pilkšvai baltas arba rausvas, iš pradžių būna pilnas puraus audinio, vėliau darosi kiauraviduris.

Sporos 16—24×11—13 μ dydžio, masėje baltos.

Auga balandžio—gegužės mėn. įvairaus tipo išretintuose miškuose arba kirtimuose, vietomis labai gausiai. Kai

kuriose vietose (Želvos, Balninkų apylinkėse) vadinamas pavasariniu baravyku. Lietuvos TSR labai dažnas ir žinomas Vilniaus, Kauno ir kitų didesnių miestų rinkose kaip geras valgomasis grybas. Tinka valgyti virtas, keptas ir džiovintas, bet, prieš verdant arba kepant, r e i k i a j u o s a p v i r i n t i i r p i r m ą j ą s u n k ą n u p i l t i.

Rudeninis bobausis — ***Gyromitra infula*** (Schaeff.) Quél.

(*Helvella infula* Schaeff.)

(I lentelė, 2 pav.)

Kepurėlė netaisyklinga, dažnai dviviršūnė, per vidurį kaip balnas įlenkta, o kartais ir su keturiomis viršūnėlėmis, vidutiniškai 5—10 *cm* aukščio, apie 8 *cm* pločio, sudaryta iš keletos didelių, plonų, tarpusavyje ir su kotu daugiau arba mažiau suaugusių skiaučių, negiliai raukšlėtu arba banguotu paviršiumi; spalva šviesiai ruda arba kaštaninė.

Mėsa plona, trapi, malonaus kvapo ir skonio.

Kotas 4—10×1,5—3 *cm* dydžio, apvalus, daugiau arba mažiau vagotas arba išilgai raukšlėtas, baltas, pilkšvai baltas arba dažnai rausvas, iš pradžių užpildytas puria grybiena, vėliau darosi kiauraviduris.

Sporos 18—24×8—10 μ dydžio, bespalvės, masėje baltos.

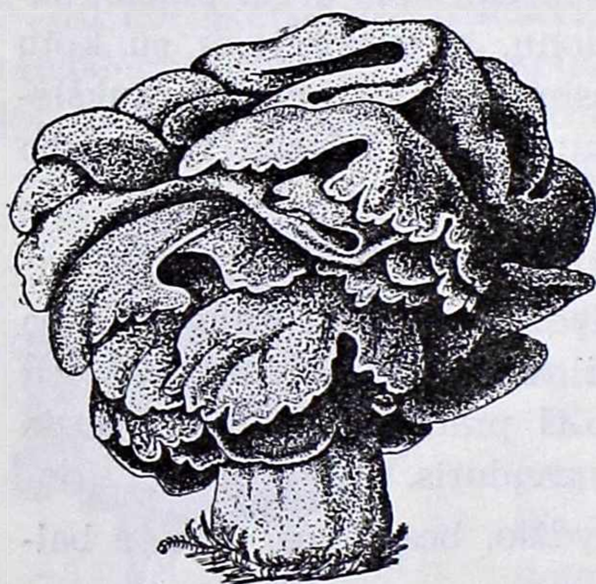
Auga dažniausiai rugsėjo—spalio mėn., bet kartais pasirodo ir pavasarį pušynuose bei mišriuose miškuose, apydrėgnėse vietose, miškų aikštėse, pakelėse, gaisravietėse ir kirtimuose. Lietuvoje randamas, bet žymiai rečiau, negu valgomasis bobausis. Geras valgomas grybas, bet šviežias, kaip ir kiti bobausiai, būna nuodingas.

Pastaba. Šiai rūšiai labai artima yra *Gyromitra inflata,* kuri skiriasi nuo *G. infula* tuo, kad jos skiaučių paviršius raukšlėtas negiliomis raukšlėmis, o raukšlės viena nuo kitos atsiribojusios aštriomis briaunomis. Retas grybas. Lietuvoje rastas Alytaus, Kazlų Rūdos ir Vilniaus apylinkėse.

Didysis bobausis — *Gyromitra gigas* (Krombh.) Cooke

(*Helvella gigas* Krombh.)

Kepurėlė daugiau arba mažiau rutulio pavidalo, bet paprastai labai netaisyklinga, vidutiniškai 8—12 *cm* skersmens, sudaryta iš didelių, viena kitą dengiančių, išsivingiavusiai susiraukšlėjusių skiaučių, kurių kraštai nukarę žemyn; paviršius įvairių rudų arba gelsvų atspalvių; kepurėlės vidus padalytas į skyrius.



19 pav. Didysis bobausis — *Gyromitra gigas*

Mėsa vaškinės konsistencijos, labai trapi, malonaus skonio ir kvapo.

Kotas paprastai labai trumpas, kartais vos iš žemės išlindęs, netaisyklingas, 3—6 *cm* ilgio, 4—7 *cm* skersmens, kiauraviduris, vagotas arba išilgai raukšlėtas, balsvas.

Sporos bespalvės, masėje baltos, elipsinės, didelės, 30—40×12—14 μ dydžio; jų galuose žymu po vieną elipsinę kruopelę.

Auga anksti pavasarį ūksmėtuose spygliuočių ir lapuočių miškuose, smėlingoje dirvoje, kartais tarp samanų, gaisravietėse, ant supuvusių kelmų. Priklauso prie retų grybų; jo išsiplatinimas Lietuvos TSR netirtas, bet jis ran-

damas Kaliningrado srityje. Mitybinė jo vertė tokia pat, kaip valgomojo bobausio, į kurį jis ir šiaip labai panašus, bet nuo pastarojo daugiausia skiriasi šviesesniais kepurėlės atspalviais ir didelėmis sporomis.

Garbiniuotasis bobausis — *Helvella crispa* (Scop.) Fr.

(I lentelė, 3 pav.)

Vaisiakūnis su maža, 2—3 *cm* skersmens kepurėle ir ilgu, storu kotu. Kepurėlė sudaryta iš keletos labai netaisyklingų, susilanksčiusių, plonų, šviesiai geltonų skiautelių; jos kraštai paprastai laisvi, prie koto nepriaugę arba priaugę tik jaunoje stadijoje. Kotas 4—7×1,5—2,5 *cm* dydžio, viduryje dažnai išsipūtęs, išilgai briaunotas, o tarp briaunų giliai vagotas arba duobėtas, baltas, kiauraviduris, susiskirstęs į išilgines netaisyklingas kameras.

Mėsa panaši į kitų bobausių mėsą.

Sporos bespalvės, elipsinės, 16—19×10—14 μ dydžio.

Auga kartais anksti pavasarį, bet dažniausiai nuo rugsėjo mėn. iki pirmųjų šalnų miškuose tarp žolės, tarp krūmų, pakelėmis. Žymiai retesnis už valgomąjį bobausį; rastas Vilniaus apylinkėse, kitur Lietuvoje jo išsiplatinimas netirtas. Kaip ir visi kiti bobausiai, priklauso prie valgomųjų grybų.

Urvuotasis bobausis — *Helvella lacunosa* Afz.

(I lentelė, 4 pav.)

Vaisiakūnis savo pavidalu panašus į garbiniuotąjį bobausį, bet paprastai mažesnis. Kepurėlė pilkai juoda arba

beveik visai juoda, viduje suskirstyta į dideles, panašias į urvus, kameras; mėsa balta, trapi. Kotas briaunotai duobėtas, netaisyklingas, pilkų atspalvių, kiauraviduris, susiskirstęs į išilgines kameras.

Sporos bespalvės, su dideliu riebaliniu lašu centre, 16—19×10—12 μ dydžio.

Auga vasarą miškuose tarp žolės ir samanų; žymiai mažiau išplitęs, negu valgomasis bobausis. Iki šiol rastas Vilniaus, Alytaus ir Kauno apylinkių miškuose. Valgomas. Neįpratusiems grybautojams šį grybą sunku pastebėti, nes savo juoda spalva ir pavidalu jis nepanašus į mums įprastus grybus, labiau primena išmėtytus anglies gabalėlius.

Tamsusis bobausis — *Helvella atra* König

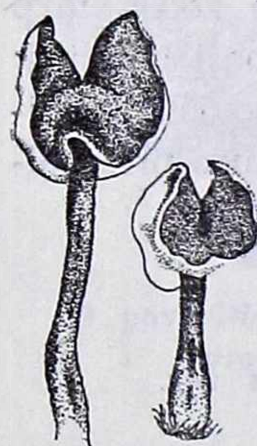
Kepurėlė apie 1,5—2 *cm* pločio, mažai skiautėta ir beveik neraukšlėta, bet netaisyklinga, dažnai įlinkusi kaip balnas; jos paviršius pilkšvai rudas, džiovintos — juodas.

Mėsa panaši į kitų bobausių mėsą.

Kotas 3—5 *cm* ilgio, laibas, į apačią truputį sustorėjęs, apvalus arba truputį priplotas, lygus arba apačioje vos žymiai vagotas, masyvus, pilkas arba juosvas, apaugęs tamsiais, tankiais plaukeliais.

Sporos 16—18×9—11 μ dydžio, bespalvės, su dideliu riebaliniu lašu.

Auga išretintuose miškuose, ypač miškų gaisravietėse. Lietuvoje žinomas iš Vilniaus apylinkių (Trzebiński, 1934).

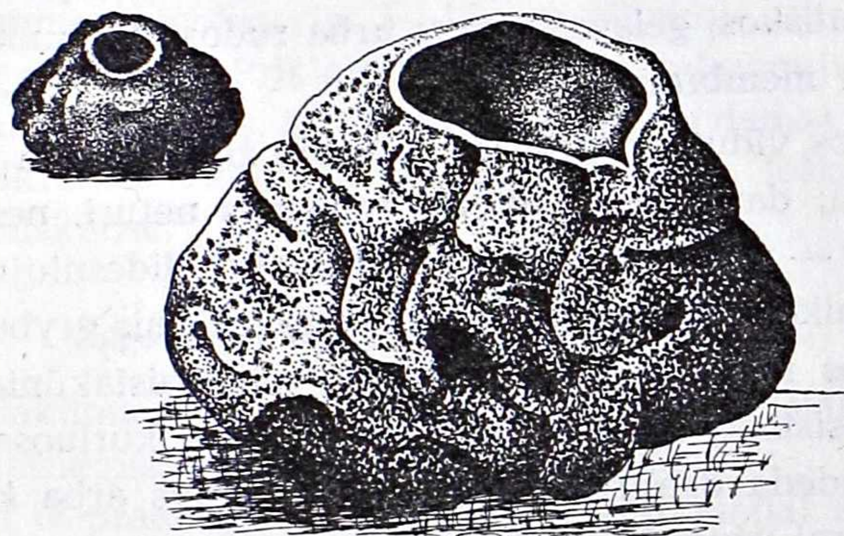


20 pav. Tamsusis bobausis — *Helvella atra*

Gentis Taukiai — Sarcosoma Caspary

Paprastasis taukius — *Sarcosoma globosum* Schmiedel

Tai vienintelė žymesnė rūšis. Vaisiakūnis bulvės pavidalo, rutuliškas arba beveik cilindriškas, vidutiniškai 3—5 *cm* skersmens, rudas, raukšlėtas, kaip ir valgomojo bobausio kepurėlė, pilnas bespalvių, į alyvą panašių gleivių ir todėl minkštas. Vaisiakūnio viršūnėje yra apvalus, apie 2 *cm* skersmens, lėkštelės pavidalo, tamsiai rudos arba juodos spalvos įdubimas — vaisinė dalis, kurios įgaubtasis paviršius išklotas statmeniškais aukšliais. Sporos elipsinės, 20—28×7—10 (mūsų matavimais 25—28×9—11) μ dydžio.



21 pav. Paprastasis taukius — *Sarcosoma globosum.* Orig.

Randamas lapkričio—gruodžio mėn. arba anksti pavasarį miškuose, paprastai eglynuose tarp spyglių arba samanų; kartais auga dideliais būriais. Lietuvoje kol kas žinomas iš Šiaulių apylinkių. Šiaulių rinkoje pardavinėjamas pavasarį kaip vaistas ir vadinamas „žemės taukais". Jo pavyzdžių iš Šiaulių mums atsiuntė 1950 m. pavasarį mokytojas A. Geležiūnas.

Gentis Trumai — Tuber Micheli

Trumai — požeminiai grybai uždarais, į bulves arba į riešutus panašiais vaisiakūniais, rutuliškos, pailgos arba netaisyklingos formos, lygiu arba rauplėtu bei karpotu paviršiumi, gana stora luobele. Mėsa iš pradžių vienaspalvė, bręstant vaisiakūniui, tamsėja ir išsivingiuoja šviesesnėmis gyslelėmis, nuo kurių vaisiakūnio piūvis atrodo margas kaip marmuras; tarpgysliuose yra aukšlių sluoksnis, sudarytas iš netaisyklingai susiraizgiusių hifų ir daugybės elipsinių, kriaušės pavidalo arba rutuliškų aukšlių tarp jų; sporų skaičius nepastovus net to paties vaisiakūnio aukšliuose ir svyruoja nuo 1 iki 6; sporos elipsinės, rečiau rutuliškos, gelsvai rusvos arba rudos, dygliuota arba tinkliška membrana.

Europos vidutinio klimato juostoje žinoma apie 10 trumų rūšių; daugelis jų ūkinės reikšmės neturi, nes labai smulkūs — žirnio ar riešuto dydžio, bet didesniųjų rūšių grybai laikomi geriausios rūšies valgomaisiais grybais. Tačiau juos rasti grybaujant sunku, nes vaisiakūniai visą laiką pasislėpę žemėje. Juos surasti kai kuriuose kraštuose padeda dresiruoti gyvuliai — šunys arba kiaulės, kurie gerai užuodžia trumų kvapą.

Lietuvos TSR šie daugeliu atžvilgių įdomūs grybai beveik visai netirti ir apie jų išsiplatinimą ir augimvietes iki šiol žinių neturime. Tačiau nėra abejonės, kad mūsų miškuose kai kurios jų rūšys auga, nes Lietuva įeina į jų išsiplatinimo arealą. Apie požeminius grybus ir jų išsiplatinimą carinėje Rusijoje (įskaitant ir dabartinę Latvijos TSR) Buchholcas yra išleidęs atskirą monografiją (1902).

Vasarinis trumas — *Tuber aestivum* Vitt.

Vaisiakūnis bulvės pavidalo, pailgas arba beveik rutuliškas, dažnai įdubusia apačia, 2,5—8 *cm* skersmens; luobelė juoda arba rudai juoda, padengta didelėmis, iki 6 *mm* pločio, tankiai išsidėsčiusiomis karpomis.

Mėsa iš pradžių balta, vėliau pasidaro gelsvai ruda, išvingiuota baltomis, o kartais ir rudomis gyslelėmis.

Aukšliai rutuliški arba elipsiniai, su 1—6 rudomis sporomis; sporų paviršius tinkliškos skulptūros; jų dydžiai, priklausomai nuo to, kiek jų yra viename aukšlyje, svyruoja tarp 17×24 ir 30×45 μ.

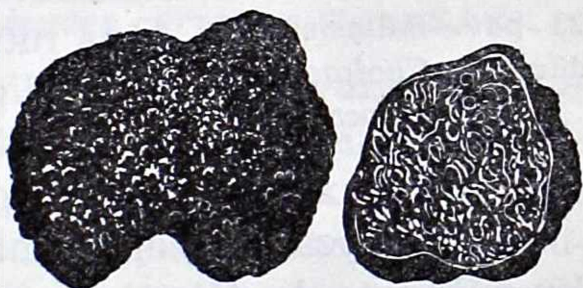
Vasarinio trumo reikia ieškoti vėlai rudenį arba anksti pavasarį išretintuose lapuočių miškuose, ypač po ąžuolais, humuso sluoksnyje 3—15 *cm* gilumoje; jis mėgsta kalkingas dirvas. Priklauso prie gerų valgomųjų grybų; vartojamas šviežias ir džiovintas. Jis randamas kai kuriose Ukrainos vietose ir Vakarų Europoje. Ieškotinas ir mūsų miškuose.

Valgomasis trumas — *Tuber brumale* Vitt.

Vaisiakūnis panašus į vasarinio trumo vaisiakūnį, tik su mažesnėmis, 2—3 *mm* pločio, karpelėmis.

Mėsa iš pradžių balsva, vėliau darosi juodai ruda, pagaliau pilkai juoda, išraizgyta nešvariai baltu, vėliau ruduojančiu, vingiuotų gyslelių tinklu; pasižymi stipriu, maloniu kvapu.

Aukšliai panašūs į vasarinio trumo aukšlius, su 1—6 sporomis; sporos 21—42×17—18 μ dydžio, rudos, su dideliais, 2—4 μ ilgio dygliais.



22 pav. Valgomasis trumas — *Tuber brumale*. Sveiko ir perpiauto grybo vaisiakūniai

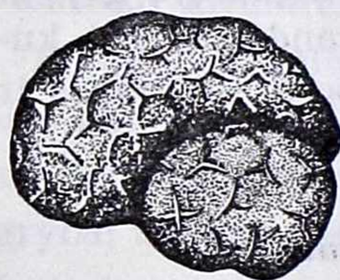
Auga nuo lapkričio iki kovo mėn. lapuočių miškuose po ąžuolais, bukais, skroblais. Labiau išplitęs Pietų ir Vakarų Europoje. Labai retai pasitaiko Latvijos TSR (Pučko, 1954). Priklauso prie labai vertingų valgomųjų grybų.

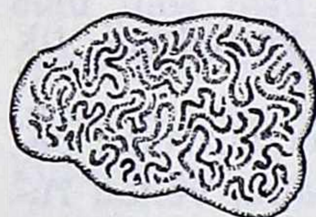
Gentis Godūnai — Choirómyces Vitt.

Žinomiausia šios genties yra viena rūšis.

Baltasis godūnas — *Choiromyces meandriformis* Vitt.

Vaisiakūnis netaisyklingas, bulvės pavidalo, dažnai kauburiuotas, nuo riešuto iki geros bulvės dydžio (kartais sveria iki 500 *g*), džiovinamas labai traukiasi; jo luobelė šviesi, gelsvai pilkšva arba šviesiai rusva, odiškos konsistencijos, lygiu paviršiumi, bet kartais tinkliškai išmarginta baltais bruoželiais ir atrodo lyg suaižėjusi.





23 pav. Baltasis godūnas — *Choiromyces meandriformis*

Mėsa tampri, iš pradžių balta, vėliau įgaunanti baltai pilką spalvą, kvapi; askogeniniame sluoksnyje susidaro daugybė gelsvai rudų, vėliau dar labiau patamsėjančių vingių.

Aukšliai verpstiški, į viršūnę platesni; jie kartu su hifais sudaro panašų į statųjį audinį išsivingiavusį sporogeninį (sporas gaminantį) sluoksnį; aukšliuose yra po 8 sporas, kurios būna rutuliškos, 16—21 μ skersmens, šviesiai gelsvos; jų paviršiuje gausu ilgų, iki 4, kartais net iki 8 μ ilgio dygliukų.

Bręsta liepos—rugsėjo mėn. Auga lapuočių ir spygliuočių miškuose, kartais ir dirvose, mėgsta kalkingas vietas; jo vaisiakūnių viršūnės dažnai išlenda į dirvos paviršių, todėl juos rasti lengviau, negu trumus. Priklauso prie val-

gomųjų grybų, bet žymiai menkesnės vertės, negu trumai. Baltasis godūnas išplitęs vidutinio klimato juostoje ir vietomis gausiai pasitaiko. Tarybų Sąjungoje jis žinomas daugelyje vietų. Lietuvoje kol kas žinomas iš Kėdainių apylinkių (Babėnų miškas), iš Labanoro miškų; greičiausiai pasitaiko ir kitur.

Gentis **Laumriešučiai — Elaphómyces** Nees

Vaisiakūniai dažniausiai taisyklingi, rutuliški arba truputį pailgi, požeminiai, randami 2—3 *cm* gilumoje, kietoka ir stora luobele, lygiu arba rauplėtu paviršiumi. Mėsa sudaryta iš netvarkingai susibūrusių rutuliškų arba kriaušės pavidalo aukšlių, tarp kurių yra balti, iš centro į paviršių spinduliškai einantieji grybienos protarpiai; subrendusių aukšlių sienelės suyra, ir tuo metu vaisiakūnis perdėm būna užpildytas tamsiai ruda arba beveik juoda sporų mase, kurioje tik kur-ne-kur pasitaiko pavienių hifų.

Laumriešučiai iš pirmo žvilgsnio atrodo panašūs į trumus. Tačiau vidinė jų sandara, menka hifų diferenciacija, netvarkingas aukšlių išsidėstymas, tai požymiai, palyginti dar primityvių aukšliagrybių klasės atstovų.

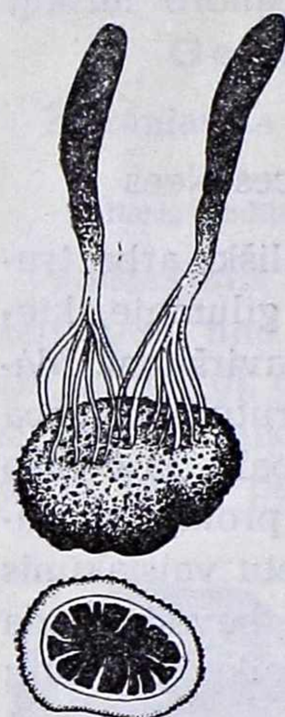
Vidutinio klimato juostoje žinomos 2 svarbiausios laumriešučių rūšys.

Elninis laumriešutis — *Elaphómyces cervinus* (Pers.) Schröt.

Vaisiakūniai nuo riešuto iki kiaušinio dydžio, iš pradžių apsupti lengvai nuslenkančiu tūbu, sudarytu iš geltonos grybienos, susipynusios su medžių šaknelėmis (mikorizė). Luobelė šviesiai geltona, gelsvai arba rausvai ruda, 2—4 *mm* storio, su gausiomis kūgiškomis karpelėmis; vidinis luobelės sluoksnis iš pradžių baltas arba gelsvas, vėliau darosi rausvas, visai vienodas, be jokio gyslotumo.

Mėsa minkšta, rudai juoda, išraizgyta spinduliškai pilkomis gyslomis; subrendusio grybo ji virsta palaida, dribsniuotai dulkinga mase.

Aukšliai elipsės arba kriaušės pavidalo, su 6—8 sporomis. Sporos rutuliškos, juodos, nepermatomos, 28—32 μ skersmens, labai storu, dvisluoksniu apvalkalėliu; išorinis sluoksnis bespalvis, su laibomis, spinduliškai einančiomis, vėliau tamsėjančiomis, lazdelėmis; sporoms bręstant, tarpinė medžiaga tarp lazdelių iš dalies suyra, lazdelių galai lieka pliki, ir dėl to sporų paviršius pašiurkštėja.



24 pav. Elninis laumriešutis — *Elaphomyces cervinus.* Viršuje — vaisiakūnis su išaugusiais iš jo parazitinio grybo *Cordiceps ophioglossoides* vaisiakūniais, apačioje — perpiautas laumriešutis

Laumriešučio vaisiakūnių galima rasti kiekvienu metų laiku, bet dažniausiai jie renkami spalio—lapkričio mėn. Auga spygliuočių miškuose, ypač pušynuose, vietomis gausiai ir lizdais. Maistui netinka dėl kartaus skonio, bet kiaulės, šernai, taip pat ir kai kurie kiti laukiniai gyvuliai juos ėda; taip pat jie naudojami vaistinėse. Ši rūšis labai išplitusi. Lietuvos TSR ji taip pat yra ne kartą konstatuota ir, gal būt, vietomis gausi, bet jos išsiplatinimas dar netirtas.

Margasis laumriešutis — *Elaphomyces variegatus* Vitt.

Jis labai panašus į elninį laumriešutį, bet paprastai mažesnis (iki graikinio riešuto dydžio), didesnėmis karpomis ir, kas svarbiausia, jo luobelės vidinis gelsvai rusvas arba pilkai rudas sluoksnis išraizgytas plonomis, pilnomis oro, gyslelėmis; jos apribo-

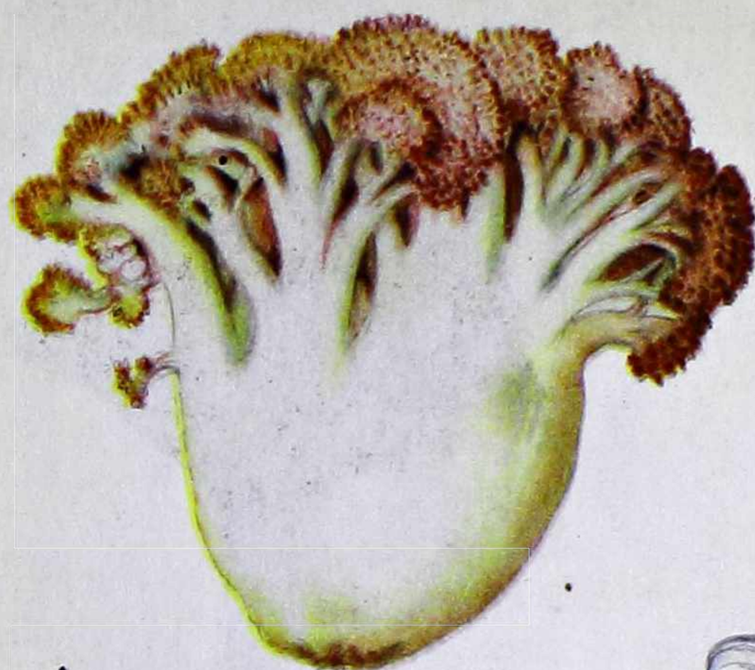


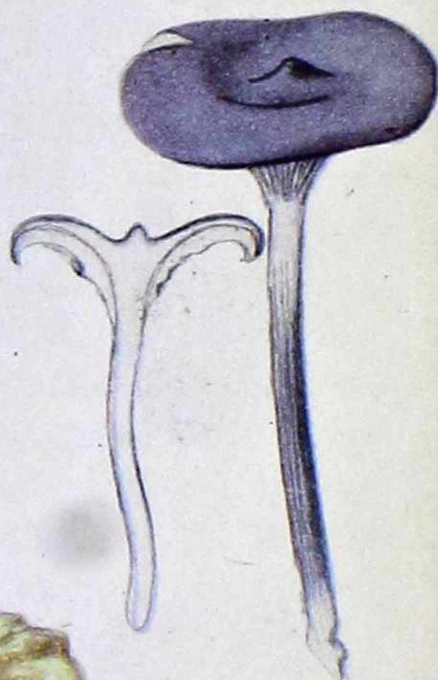


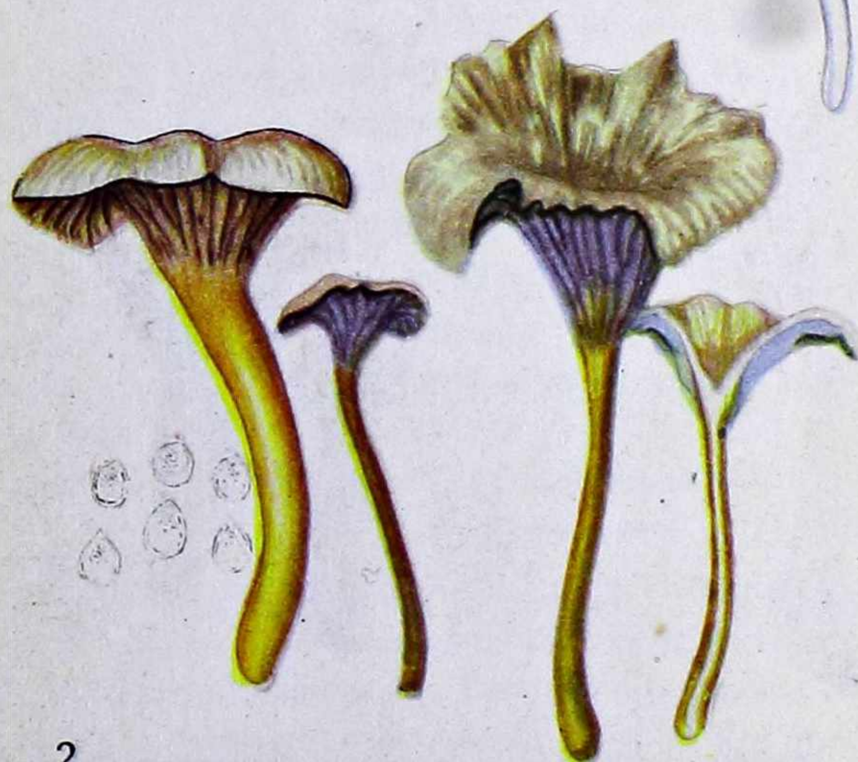




1. Valgomasis briedžiukas — *Morchella esculenta.* 2. Rudeninis bobausis — *Gyromitra infula.* 3. Garbiniuotasis bobausis — *Helvella crispa.* 4. Urvuotasis bobausis — *Helvella lacunosa.* Visi valgomi. Nenuvirinti nuodingi







1. Kekinis penkiapirštis — *Clavaria botrytis.* 2. Gelsvoji voveruška — *Cantharellus lutescens.* 3. Skydinė voveruška — *Cantharellus umbonatus.* Visi valgomi

ja daugiakampius arba apvalius kieto audinio plotelius. Sporos juodos, 18—21 μ skersmens.

Auga spygliuočių miškuose ir mišriuosiuose. Jo taikomoji reikšmė nežinoma. Lietuvos TSR jis iki šiol nežinomas, bet galima tikėtis jį rasti, nes jis randamas palyginti netolimoje kaimynystėje, pavyzdžiui, Smolensko srityje, Bieloviežo girioje (Baltarusijos TSR), Lenkijoje.

Pastaba. Ant laumriešučių neretai parazituoja kiti, taip pat aukšliagrybių klasės, grybai, kaip *Cordyceps ophioglossoides* ir *C. capitata*, kurių vaisiakūniai su juodomis arba rausvai rudomis galvutėmis ant laibų kotelių išlenda per 4—5 *cm* iš žemės, ir todėl lengviau rasti žemėje slypinčius laumriešučius.

5. Buožiagrybių klasės genčių ir rūšių aprašymas

Gentis Penkiapirščiai, arba **žagarūnai*** — **Clavária** Vaill.

Vaisiakūniai statmenai iš žemės išaugę paprastų, viršūnėje susmailėjusių arba sustorėjusių stiebelių ar gausiai iš vieno bendro kamieno išsišakojusių krūmelių pavidalu, dažniausiai iki keleto keliolikos *cm* aukščio, geltonų, šviesiai rudų, rudų, melsvų ir kitokių spalvų bei atspalvių; jie auga žemėje, kartais ant supuvusių kelmų, pavieniui, būriais, o kartais suauga po daugelį į kupstelius. Vaisinis (bazidžių) sluoksnis dengia visą stiebelio arba šakučių paviršių, išskyrus kotą. Sporų dulkelės baltos, ochriškai geltonos, rečiau rausvos arba rudos.

Europoje vidutinio klimato juostoje žinoma keliasdešimt rūšių; daugelis jų, būtent, minkštamėsės, valgomos,

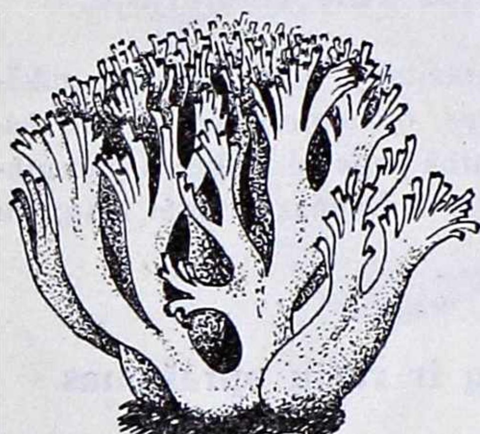
---

* Lietuviškame Botanikos žodyne *Clavaria* gentis pavadinta „Žagarūnas". Mes tokio pavadinimo liaudies kalboje negirdėjome, bet Garliavos apylinkėje girdėjome šiuos grybus vadinant penkiapirščiais. Todėl šį pavadinimą čia ir pasirinkome.

bet priskiriamos prie ketvirtosios kategorijos ir tinka valgyti tik jaunoje būklėje; nuodingų rūšių nėra.

Krūmiškasis penkiapirštis — *Clavaria flava* (Schaeff.) Fr.

Vaisiakūnis 4—15 *cm* aukščio, krūmiškai gausiai išsišakojęs iš bendro trumpo ir storo balto arba gelsvo koto į didesnes ir smulkesnes šakutes; šakutės auksinės ochrinės arba citrininės geltonos spalvos, kartais silpnai rausvo atspalvio, truputį suplotos, lygios, galinės trumpos ir baigiasi dantuotomis, ruduojančiomis viršūnėlėmis.



25 pav. Krūmiškasis penkiapirštis — *Clavaria flava*

Mėsa balta, šviežiame piūvyje prie pat luobelės rausva, trapi.

Sporos pailgai elipsinės, 9—12×4—5 μ dydžio, smulkiai karpotos, masėje šviesiai ochrinės.

Auga liepos—spalio mėn. lapuočių, rečiau spygliuočių miškuose. Jaunoje būklėje valgomas; tinka taip pat džiovinti; pasenęs darosi tamprus.

Eglyninis penkiapirštis — *Clavaria abietina* (Pers.) Fr.

Vaisiakūnis 2,5—7,5 *cm* aukščio, trumpu storu, baltai plaukuotu kotu, iš kurio statmenai išsišakoja daug glaustų ochrinės spalvos šakų ir šakučių, kurios džiūdamos išilgai raukšlėjasi; galinės susmailėjusios, dažnai dvišakai išsišakojusios.

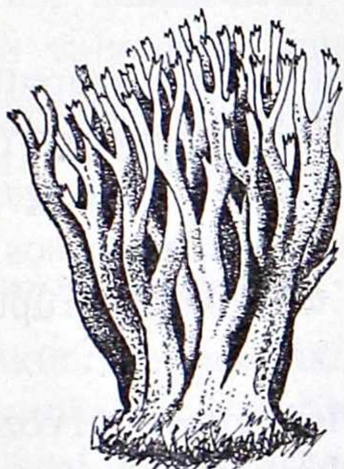
Mėsa žalsvo atspalvio, ypač koto srityje, kieta, karstelėjusio skonio.

Sporos 6—7×3—4 μ dydžio, masėje ochrinės, su vienu riebaliniu lašeliu.

Auga vasarą spygliuočių miškuose tarp samanų, dažnai dideliais būriais. Jaunoje stadijoje valgomas. Dažnai randamas Vilniaus, Trakų, Kauno apylinkių miškuose (daugiausia eglynuose), matyt, ir kitur Lietuvoje išplitęs.

Pilkasis penkiapirštis — *Clavaria cinerea* (Bull.) Fr.

Vaisiakūnis 2,5—5 *cm* aukščio, krūmiškai išsišakojęs iš bendro balsvo arba pilkšvo koto; šakos bei šakutės tankios, pilkos arba pilkšvai rusvos, truputį iš šonų suplotos arba apvalios, baigiasi trumpomis, bukomis viršūnėlėmis.



26 pav. Eglyninis penkiapirštis — *Clavaria abietina*



27 pav. Pilkasis penkiapirštis — *Clavaria cinerea*

Koto mėsa balta, šakučių — pilka, kietoka.

Sporos plačiai elipsinės, 7—11×7—8 μ dydžio, su dideliu riebaliniu lašu, masėje baltos.

Auga vasarą lapuočių ir spygliuočių miškuose. Jaunoje stadijoje valgomas. Randamas Vilniaus, Trakų, Kauno apylinkėse; kitur respublikoje jo išsiplatinimas netirtas.

Kekinis penkiapirštis — *Clavaria botrytis* Pers.

(II lentelė, 1 pav.)

Vaisiakūnis 6—12 *cm* aukščio, iki 16 *cm* pločio. Trumpas ir storas balsvas arba kartais rausvas kotas šakojasi į keletą didelių šakų, kurios savo ruožtu šakojasi į gausybę smulkesnių ir labai smulkių tankių šakučių taip, kad vaisiakūnis darosi panašus į jūrų koralą. Didžiosios šakutės nešvariai balsvos arba šviesiai gelsvos, smulkesnės — silpno rožinio atspalvio, o pačios smulkiausios — galinės — baigiasi bukomis viršūnėlėmis, kurios iš pradžių būna rausvos, vėliau gelsvai rausvos ir pagaliau pasidaro gelsvai rusvos. Kartais šios spalvos išblunka ir vaisiakūnis atrodo beveik baltas.

Sporos pailgai ovalinės, šviesiai gelsvos, truputį šiurkščios (smulkiai karpotos), 8—12 (16)×4—4,5 μ dydžio.

Mėsa švelni, labai trapi, bet kieta ir sultinga, balsva arba gelsva, šakučių viršūnėlėse rausva; mėsos kvapas silpnas, skonis švelnus, senesnių vaisiakūnių truputį karstelėjęs.

Auga antroje vasaros pusėje lengvuose dirvožemiuose lapuočių, rečiau spygliuočių miškuose. Valgomas, ketvirtosios kategorijos grybas. Rastas Vilniaus apylinkėse, greičiausiai neretas ir kitur.

Grūstuvinis penkiapirštis — *Clavaria pistillaris* (L.) Fr.

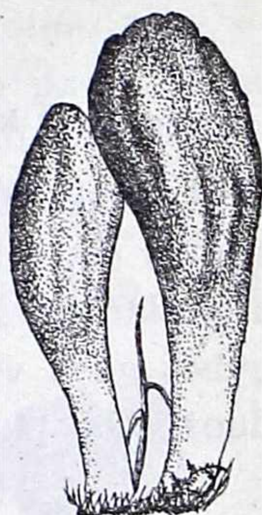
Vaisiakūnis nešakotas, dažniausiai pailgai ovalinės arba buožinės formos, buka viršūne, dažnai panašus į grūstuvą, 8—10, kartais iki 30 *cm* aukščio, apatinė dalis 1—2 *cm*, viršutinė 3—5 *cm* storio; tai iš visų penkiapirščių didžiausia rūšis; jaunų vaisiakūnių spalva šviesiai gelsva arba

gelsvai ochrinė, vėliau įgauna šviesiai rudą ir rudą arba pilkšvai rudą spalvą; paviršius iš pradžių lygus, vėliau išilgai raukšlėtas.

Mėsa balta, puri, minkšta (pasenusių vaisiakūnių sausa ir tampri), malonaus skonio ir kvapo.

Sporos pailgai elipsinės, 10—12×6—7 μ dydžio, masėje baltai gelsvos.

Auga antroje vasaros pusėje spygliuočių ir lapuočių miškuose humusingose, apydrėgnėse vietose pavieniais egzemplioriais arba, dažniausiai, būriais. Jaunoje stadijoje valgomas, tinka džiovinti. Kol kas rastas tik Kauno apylinkėse. Atrodo, kad Lietuvoje nedažnai pasitaiko.



28 pav. Grūstuvinis penkiapirštis — *Clavaria pistillaris*

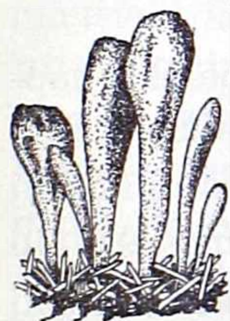
Kuokinis penkiapirštis — ***Clavaria ligula*** (Schaeff.) Fr.

Vaisiakūnis nešakotas, kuoko pavidalo, buka viršūne, 3—8 *cm* aukščio; viršutinė dalis iki 1,5 *cm* pločio; iš pradžių gelsvai baltas arba rausvai geltonas, vėliau paruduoja; paviršius iš pradžių lygus, vėliau susiraukšlėja.

Mėsa minkšta, švelni, išdžiovinta labai trapi.

Sporos pailgai elipsinės, ištįsusiu galu, 10—11×4—5 μ dydžio, masėje baltos.

Auga antroje vasaros pusėje spygliuočių miškuose, kartais dideliais būriais, bet ne visur. Priklauso prie valgomųjų grybų, bet menkavertis dėl savo smulkumo. Rastas Vilniaus, Trakų ir Kauno apylinkių miškuose; be abejo, neretas ir kitur Lietuvos TSR.



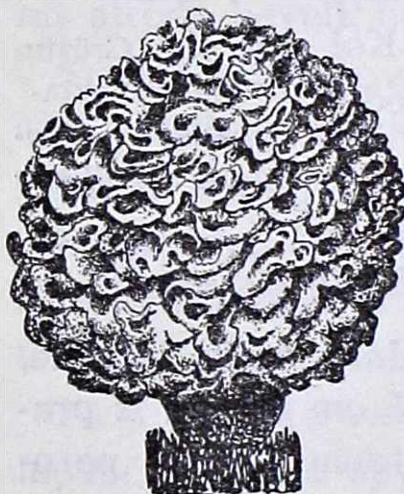
29 pav. Kuokinis penkiapirštis — *Clavaria ligula*

Gentis Raukšliai — Sparássis Fr.

Vidutinio klimato juostoje žinoma vienintelė rūšis.

Raukšlius kopūstgalvis — *Sparassis crispa* (Wulf.) Fr.

Vaisiakūnis daugiau arba mažiau rutuliškas, iki 15—20 *cm* skersmens, bet kartais išauga net iki 2—5 *kg* arba dar didesnio svorio, sudarytas iš trumpo koto ir daugybės gana vienodų balsvų, gelsvų, vėliau truputį parudiuojančių, plonų, 2—5 *cm* pločio, susiraukšlėjusių ir susigarbiniavusių plokštelių; iš tolo visas vaisiakūnis ir spalva, ir pavidalu panašus į kalafioro galvą; abi plokštelių pusės išklotos vaisiniu sluoksniu su bazidėmis ir bazidėsporėmis.



30 pav. Raukšlius kopūstgalvis — *Sparassis crispa*

Plokštelių mėsa balta arba gelsva, vaškinės konsistencijos, trapi, malonaus skonio ir kvapo.

Sporos rutuliškos, 6—7 μ skersmens, arba elipsinės, 6×4 μ dydžio, su 1—2 riebaliniais lašeliais, masėje balsvai gelsvos.

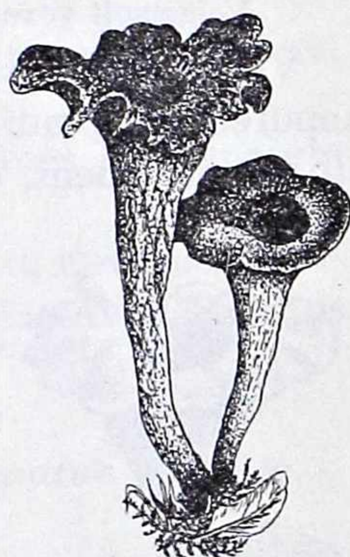
Auga paprastai rugpiūčio—lapkričio mėn. (rečiau kitu laiku) apie spygliuočių medžių kamienus arba ant kelmų, dažniausiai pavieniais egzemplioriais ir negausiai. Laikomas skaniu valgomu grybu, bet reikia vengti persenusių, parudavusių egzempliorių, nuo kurių gali sutrikti viduriai. Rastas Vilniaus ir Kauno apylinkėse; be abejo, auga ir kitur Lietuvoje, bet apyrečiai.

Gentis Trimitėliai — Craterėllus Fr.

Iš šios nedidelės genties žinomiausia rūšis yra

Paprastasis trimitėlis — *Craterellus cornucopioides* (L.) Fr.

Vaisiakūnis ilgo piltuvėlio arba trimito pavidalo, su giliu, iki pat koto pagrindo, įdubimu, 5—10 *cm* aukščio (kartais ir dar didesnis), viršutinėje dalyje 3—10 *cm* pločio, į apačią palaipsniui susiaurėja į kotą; elastingas, odiškos konsistencijos; kraštai iš pradžių užsirietę į apačią, vėliau jie išsitiesia, darosi netaisyklingi, kreivi ir banguoti; išorinė vaisiakūnio pusė (vaisingoji) iš pradžių būna juosvai žalsvai pilka, vėliau pilkai mėlyna arba pelenų spalvos, arba apsitraukusi baltu sporų sluoksniu, būna daugiau ar mažiau kauburiuota ir raukšlėta; vidinė pusė rudai arba juodai pilka, smulkiai žvynuota; visas vaisiakūnis labai higroskopiškas — godžiai geria vandenį ir sušlapęs pajuosta.



31 pav. Paprastasis trimitėlis — *Craterellus cornucopioides*

Sporos 10—15×6—8 μ dydžio, masėje baltos.

Auga antroje vasaros pusėje, dažniausiai lapuočių miškuose, ypač prie takų ir ant mažai išvažinėtų miško kelių. Jaunoje stadijoje valgomas; tinka džiovinti ir marinuoti, bet grybautojų paprastai nerenkamas dėl atgrasios išvaizdos. Randamas Vilniaus, Trakų, Vievio, Alytaus apylinkių miškuose, vietomis gausiai. Kitur Lietuvoje jo išsiplatinimas netirtas.

Gentis Voveruškos — Cantharellus Adans.

Vaisiakūniai kepurėti. Kepurėlė palaipsniui pereina į centrinį, rečiau truputį ekscentrišką, kotą, todėl visas vai-

siakūnis piltuvėlio arba taurės pavidalo; kepurėlės kraštai paprastai skiautėti, išlankstyti arba šiaip netaisyklingi; jos apatinė pusė raukšlėta spinduliškai einančiomis, dvišakai išsišakojusiomis raukšlėmis, kurios toli nuauga kotu žemyn ir pamažu išnyksta; šios raukšlės labai panašios į lakštabudinių grybų (pvz., tauriabudžių, žr. žemiau) lakštelius, bet jos žymiai siauresnės, storos ir visai bukais kraštais (ašmenimis). Mėsa standi.

Šioje gentyje tėra tik keletas žymesnių valgomųjų rūšių.

Valgomoji voveruška — *Cantharellus cibarius* Fr.

Vaisiakūnis visas vienodos geltonos trynio spalvos; jo kepurėlė iš pradžių būna išgaubta, vėliau įdumba, 5—10 *cm* skersmens, dažniausiai netaisyklingais, išlenktais ir skiautėtais kraštais; apatinės kepurėlės pusės raukšlės (lakšteliai) krašto link dvišakai išsišakojusios, vietomis skersai perjungtos, kotu toli nuaugusios žemyn.



32 pav. Valgomoji voveruška — *Cantharellus cibarius*

Mėsa gelsva arba balsva, tampri, plaušinga, minkšta, malonaus skonio bei kvapo.

Kotas 4—7 *cm* ilgio, į apačią sulaibėjęs.

Sporos elipsinės, 8—10×4—6 μ dydžio, bespalvės.

Auga nuo vidurvasario iki rudens įvairių tipų miškuose; visur labai išplitusi. Voveruška turi gerą pasisekimą grybų rinkoje; ji pasižymi patvarumu — negreit sensta, „nekirmyja". Daug jos kasmet parduodama Vilniaus, Kauno ir kitų didesniųjų Lietuvos TSR miestų rinkose. Ji vartojama daugiausia spirginta ir marinuota.

Pastaba. Į valgomąją voverušką labai panaši yra tariamoji voveruška, *Clitocybe aurantiaca* (žr. žemiau, tauriabudžių gentyje).

Gelsvoji voveruška — ***Cantharellus lutescens*** (Pers.) Fr.

(II lentelė, 2 pav.)

Vaisiakūnis vamzdiškai iki pat pagrindo įdubęs, piltuvėlio pavidalo, 2—10 *cm* pločio; kepurėlės kraštai skiautėti ir daugiau arba mažiau susigarbiniavę; jos paviršius pilkšvai rudas arba rusvas, apatinė pusė aukso geltonumo spalvos; lakšteliai ploni, dvišakai išsišakoję, su skersiniais perjungimais, nuaugę kotu žemyn.

Mėsa balsva, paviršiuje gelsva, aštraus, bet jaunų vaisiakūnių gana malonaus skonio.

Kotas į apačią sulaibėjęs, aukso geltonumo spalvos, kiauraviduris.

Sporos 10—12×6—8 μ dydžio, bespalvės arba masėje šviesiai gelsvos.

Auga antroje vasaros pusėje spygliuočių miškuose. Valgoma, bet ne visur ir negausiai auga. Lietuvos TSR jos išsiplatinimas netirtas.

Skydinė voveruška — ***Cantharellus umbonatus*** (Gmel.) Fr.

(II lentelė, 3 pav.)

Kepurėlė 2—4 *cm* pločio, gana taisyklinga, plona, iš pradžių iškili, vėliau įdumba, bet pačiame viduryje pasilieka truputį iškilus kauburėlis. Jos paviršius tamsios peleninės spalvos arba beveik juodas, šilkiškai plaušuotas. Lakšteliai (raukšlės) iš pradžių balti, vėliau įgauna gelsvą atspalvį, paspausti darosi raudonai dėmėti; pakartotinai dvišakai išsišakoję, truputį kotu žemyn nuaugę.

Mėsa minkšta, balta, sužeistoje vietoje paraudonuojanti.

Kotas cilindriškas, 2—5, kartais iki 10 *cm* ilgio ir 2—6 *mm* skersmens, tokios pat spalvos kaip kepurėlė arba truputį šviesesnis, masyvus.

Sporos verpstiškos, 8—9 (14)×3—4 μ dydžio, bespalvės, su vienu riebaliniu lašeliu.

Auga vasarą pušynuose, viržynuose ir pakelėse tarp samanų, kartais dideliais būriais. Valgoma, bet dėl savo smulkumo menkavertė. Lietuvoje rasta Trakų (Proszyński, 1931) ir Vilniaus apylinkėse, kitur netirta.

Gentis Dyglučiai — Hydnum L.

Vaisiakūniai mėsingi, odiškos arba kamštinės konsistencijos, labai įvairūs: taisyklingomis arba netaisyklingomis kepurėlėmis, centriniu arba ekscentrišku, arba šoniniu kotu, arba visai bekočiai; kartais netaisyklingai išsišakoję koralų pavidalu. Visiems dyglučiams labai būdinga vaisinė vaisiakūnio dalis, kurią sudaro ilgesni arba trumpesni susmailėję ir tarpusavyje nesuaugę dygliai; jų paviršius išklotas vaisiniu, sporas gaminančiu sluoksniu. Kepurėtųjų vaisiakūnių apatinė pusė visa dygliuota.

Šiai genčiai priklauso daug rūšių; dalis jų auga dirvožemyje, o dalis yra kaip medžių parazitai arba medienos saprofitai. Prie valgomųjų priklauso tik nedaugelis rūšių, būtent, tos, kurių vaisiakūniai didesni ir mėsingesni.

Raukšlėtasis dyglutis — *Hydnum repandum* (L.) Fr.

Kepurėlė netaisyklinga, iškili, iškraipytais, dažnai skiautėtais kraštais, 5—12, kartais iki 15 *cm* pločio, šviesiai geltona arba balsva, lygi ir plika; luobelė nenusilupanti — prikepusi; apatinė pusė dygliuota tankiais, 4—8 *mm* ilgio, balsvais arba gelsvais, aštriai nusmailėjusiais, minkštais ir trapiais dygliais, kurių dalis nuo kepurėlės pereina ant viršutinės koto dalies.



33 pav. Raukšlėtasis dyglutis — *Hydnum repandum*

Mėsa balsva arba gelsvai balsva, jaunoje stadijoje minkšta, malonaus kvapo, pasenusi karstelėja.

Kotas dažnai ekscentriškas arba kar-

tais beveik šoninis, baltas arba kepurėlės spalvos, 3—6 *cm* ilgio, 1—2 *cm* skersmens, masyvus, standus.

Sporos 6—7×5—6 *μ* dydžio, masėje baltos arba truputį gelsvos.

Auga nuo vasaros antrosios pusės iki rudens lapuočių, rečiau spygliuočių miškuose, ypač eglynuose, ne visur gausiai, bet vietomis dideliais būriais arba tiltais. Jaunoje stadijoje valgomas. Lietuvoje neretas, bet dažniausiai pasitaiko pavieniais egzemplioriais ir pramoninės reikšmės neturi.

Čerpėtasis dyglutis — *Hydnum imbricatum* (L.) Fr.

(*Sarcodon imbricatus* Quél.)

(III lentelė, 1 pav.)

Kepurėlė 6—20, kartais iki 25 *cm* skersmens, iš pradžių iškili, vėliau jos vidurys truputį įdumba; visa apšepusi dideliais, tamsiai rudais arba beveik juodais, čerpiškai susiklosčiusiais arba viduryje atspurusiais žvynais, nuo kurių visas grybas įgauna tamsią, atgrasią išvaizdą. Apatinė kepurėlės pusė ir viršutinė koto dalis dygliuotos 5—12 *mm* ilgio smailais, lanksčiais dygliais, kurie iš pradžių būna baltai pilkšvi, vėliau pilkai rudi.

Mėsa balsva, pilkšvai rusva arba rausva, tanki.

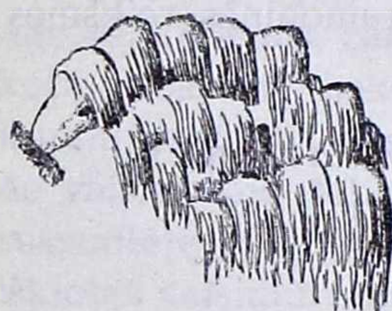
Kotas balsvai pilkšvas arba rusvas, 3—6×1—3 *cm* dydžio, į apačią dažnai sustorėjęs, lygus, masyvus, kietas.

Sporos beveik rutuliškos, 5—6×5 *μ* dydžio, taškuotos (smulkiai karpotos), su vienu riebaliniu lašeliu, masėje rausvai rudos.

Auga nuo vasaros antrosios pusės iki rudens sausuose spygliuočių miškuose, kartais dideliais būriais arba tiltais. Jaunoje stadijoje valgomas. Lietuvoje jis neretas ir vietomis (pvz., Kauno ir Vilniaus apylinkių miškuose) gausus, bet grybautojų nerenkamas. V a s i l k o v a s (1948) jį žymi kaip retą grybą europinėje Tarybų Sąjungos dalyje.

Koralinis dyglutis — ***Hydnum coralloides*** (Scop.) Fr.
(*Dryodon coralloides* Scop.)

Vaisiakūnis netaisyklingas, išsišakojęs panašiai kaip koralas, 10—40 *cm* skersmens, baltas, gelsvas arba rausvo atspalvio, priaugęs prie substrato trumpu, kresnu kotu. Dygliai ilgi, 1—2 *cm* ilgio, laibi, smaili, nukarę žemyn; iš pradžių balti, vėliau truputį pagelsta.



34 pav. Koralinis dyglutis — *Hydnum coralloides*

Mėsa balta, minkšta, truputį plaušinga, karstelėjusi.

Sporos beveik rutuliškos, apie 4 μ skersmens, su vienu riebaliniu lašu, bespalvės, masėje baltos.

Auga nuo vasaros antrosios pusės iki rudens ant senų lapuočių ir spygliuočių medžių stuobrių bei kelmų, ypač ant beržų, drebulių, guobų, ąžuolų. Jaunoje stadijoje valgomas; didesnės praktiškos reikšmės neturi, nes gana retas ir auga pavieniui. Lietuvoje žinomas iš Vilniaus apylinkių (Trzebiński, 1931); kitur netirtas.

Gentis Kempinės — **Scutiger** Murr. ir **Polypilus** Karst.

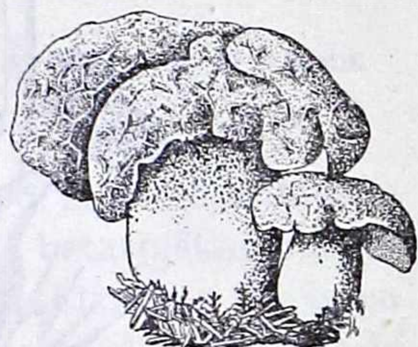
Vaisiakūniai kepurėti, ekscentrišku arba šoniniu kotu arba visai bekočiai ir netaisyklingi, mėsingos, odiškos arba kamštinės konsistencijos; kartais suaugę arba susiliejęs po keletą arba po daugelį vienoje vietoje. Vaisingoji dalis sudaryta iš apvalių arba kampuotų vamzdelių, kurie jungiasi trama (iš hifų sudarytu audiniu) ir kartu su ja apatinėje vaisiakūnio pusėje sudaro ištisinį smulkiai akytą sluoksnį. Sporos įvairaus pavidalo, bespalvės arba spalvotos.

Didelė kempinių dalis yra medieną gadinantieji grybai, ir daugumas jų dėl kietos konsistencijos nevalgomi. Tik

kai kurios dirvožemyje ir ant medžių augančios rūšys jaunoje būklėje gali būti panaudotos maistui, bet priklauso prie menkaverčių grybų.

Avinė kempinė — ***Scutiger ovinus*** (Schaeff. ex Fr.) Murr.
[*Polyporus ovinus* (Schaeff.) Fr., *Caloporus ovinus* Quél.]

Kepurėlė kartais apvali, iškili, beveik taisyklinga, bet dažniausiai visaip iškreivinta ir skiautėtais kraštais, 5—12 *cm* skersmens, balsva, šviesiai gelsva, pilkšvai gelsva arba šviesiai rusva, beveik plika, dažnai suaižėjusiu paviršiumi. Apatinė kepurėlės pusė išklota 1—3 *mm* storio vamzdelių sluoksniu, smulkiai akyta apvaliomis arba kartais netaisyklingai kampuotomis akutėmis, iš pradžių balta, vėliau pagelsta.



35 pav. Avinė kempinė — *Scutiger ovinus*

Mėsa balta, paspaudus pageltonuoja. Kietoka bei trapi, malonaus kvapo ir skonio.

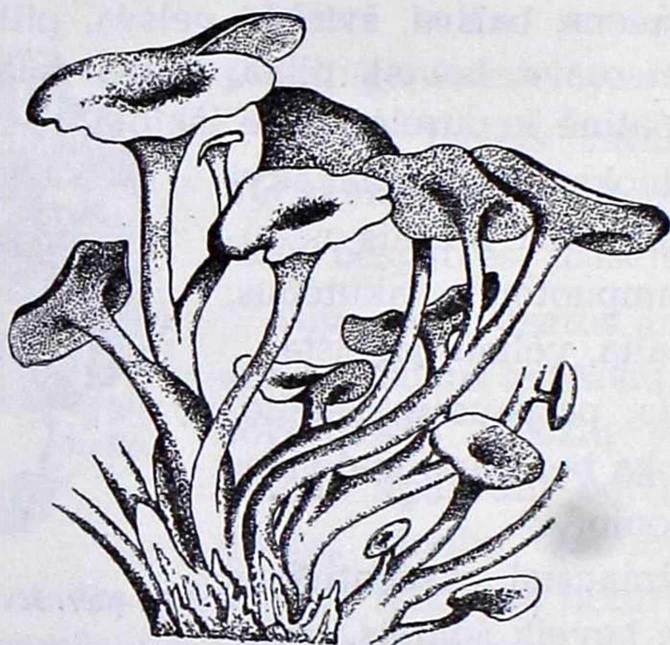
Kotas dažniausiai ekscentriškas arba kartais beveik šoninis, trumpas ir kresnas, dažnai netaisyklingas, gumbo pavidalo, palaipsniui pereinantis į kepurėlę ir viršutinėje dalyje, kaip ir kepurėlės apačia, išklotas vamzdelių sluoksniu.

Sporos ovališkai rutuliškos, 4—5×3 μ dydžio, bespalvės.

Auga nuo vasaros antrosios pusės iki rudens spygliuočių miškuose žemėje, vietomis gana gausiai. Jaunoje būklėje mėsingas, valgomas grybas. Kai kuriais metais jo gausiai atsiranda Kačerginės ir Pažaislio miškuose (Kauno raj.), žinomas taip pat Vilniaus apylinkėse; kitur Lietuvoje jo išsiplatinimas netirtas. V a s i l k o v a s (1948) laiko jį labai retu europinėje Tarybų Sąjungos dalyje.

Šakotoji kempinė — *Polypilus umbellatus* (Pers. ex Fr.) Bond. et Sing. (*Polyporus umbellatus* Fr.)

Vaisiakūnis — didelė kupeta kepurėtų, mažų vaisiakūnių, kurie sudaro skėtišką, iki 20 *cm* skersmens arba dar didesnę puokštę, išeinančią iš bendro, storo, maždaug 3—8 *cm* skersmens koto. Atskiros kepurėlės 1—4—5 *cm* skersmens, su centriniu kotu, netaisyklingai apvalios, gelto-



36 pav. Šakotoji kempinė — *Polypilus umbellatus*

nai ruda arba pilkšvai rusva viršutine puse ir balta, išklota labai plonu, smulkiai akytu vamzdelių sluoksniu, apatine puse. Kartais tokio bendro vaisiakūnio sudėtyje būna iki šimto arba daugiau atskirų kepurėlių; tokių vaisiakūnių svoris svyruoja tarp 1,5—5 *kg*.

Mėsa atskirų kepurėlių plona, balta, truputį plaušinga ir kieta, trapi, jaunoje stadijoje sultinga.

Sporos ovalinės, 9—10×3—4 μ dydžio, masėje baltos.

Auga nuo vasaros antrosios pusės iki rudens unksmėtuose miškuose apie medžių kamienus ir ant kelmų, ypač

ant ąžuolinių ir skroblinių, taip pat žemėje, kur yra daug pūvančios medienos. Pasitaiko gana retai. Priklauso prie valgomųjų grybų; tinka valgyti švieži ir džiovinti. Lietuvoje kol kas rastas tik Vidgirio miške prie Alytaus, skroblyne.

Pastaba. Panašus į šakotąją kempinę sudėtiniu vaisiakūniu yra *Scutiger confluens* (Alb. et Schw. ex Fr.) Bond. et Sing. *(Polyporus confluens* Alb. et Schw.). Skiriasi nuo šakotosios kempinės svarbiausia tuo, kad ne taip gausiai šakojasi, atskiros kepurėlės didesnės, 4—15 *cm* skersmens, iškilios, šviesiai geltonos spalvos; sporos 4,5—5×3,5 *μ* dydžio. Kol kas rastas tik Vilniaus apylinkėje, Verkiuose.

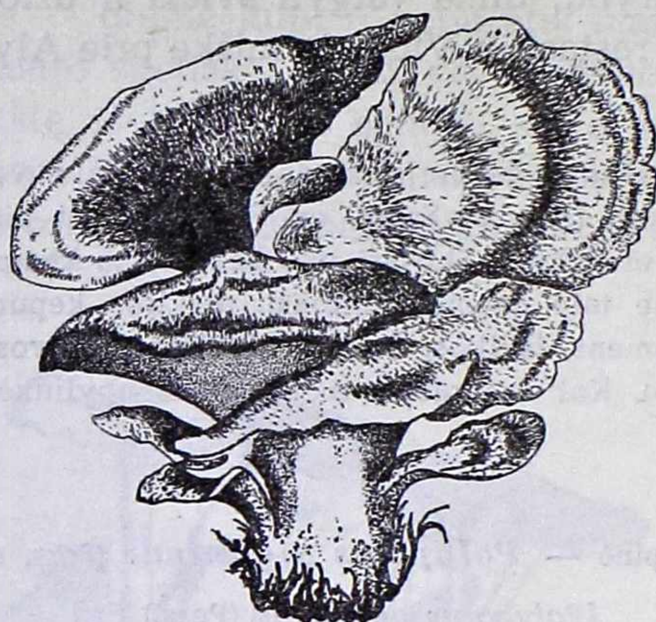
Didžioji kempinė — ***Polypilus giganteus*** (Pers. ex Fr.) Donk
[*Polyporus giganteus* (Pers.) Fr.]

Vaisiakūnis sudarytas iš labai trumpo, storo, dažniausiai netaisyklingo, gumbo pavidalo koto ir betarpiškai nuo jo gausiai atsišakojusių pailgų kepurėlės skiaučių; jos būna iki 20 *cm* ilgio, apie tiek pat pločio, apie 1 *cm* storio ir vienos kitas čerpiškai dengia. Viršutinė kepurėlės skiaučių pusė iš pradžių būna šviesiai rudų atspalvių, vėliau darosi kaštaniškai ruda, išilgai vagota ir smulkiai žvynuota; apatinė pusė smulkiai akyta, iš pradžių balsva, vėliau rusva, paspaudimo vietose ruda, sudaryta iš plono, iki 4—5 *mm* storio vamzdelių sluoksnio, kuris iškloja ir viršutinę koto dalį. Bendras viso vaisiakūnio dydis siekia vidutiniškai nuo 20 iki 80 *cm* skersmens ir gali sverti iki kelių kilogramų; mikologinėje literatūroje yra aprašyta vaisiakūnių, svėrusių net 48 *kg*.

Mėsa iš pradžių balta, vėliau parausta, perlaužta arba perpiauta juosta, plaušinga, tampri, rūgštoko skonio.

Sporos rutuliškos, 4—5 *μ* skersmens, su vienu dideliu riebaliniu lašeliu, masėje baltos.

Auga nuo vasaros antrosios pusės iki rudens apie lapuočių medžių — ąžuolų, liepų, guobų, bukų — senų stuob-



37 pav. Didžioji kempinė — *Polypilus giganteus*

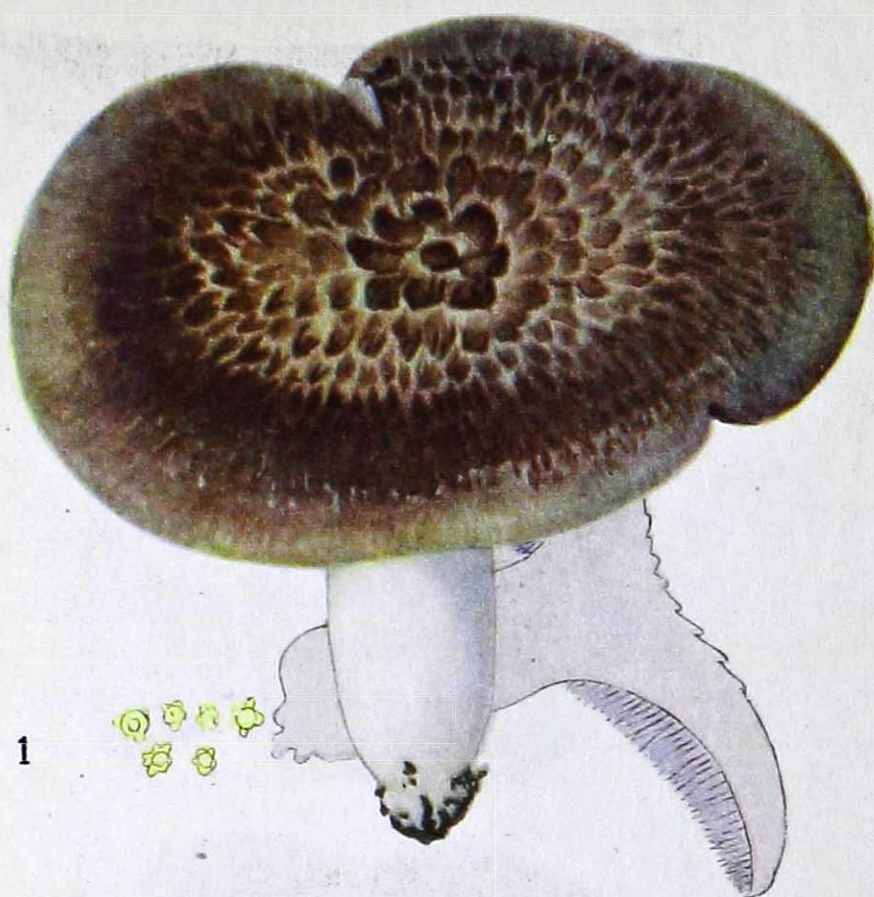
rių pagrindus. Jaunoje būklėje valgomas. Lietuvos TSR jo augimviečių iki šiol nežinoma.

Kuokštinė kempinė — ***Polypilus frondosus*** (Dicks. ex Fr.) Karst. (*Polyporus frondosus* Fr.)

Vaisiakūnis sudarytas iš balto, 10—30×5—10 *cm* dydžio koto ir nuo jo atsišakojusių daugybės smulkių, netaisyklingų, banguotų, suplaišiojusiais kraštais, 4—10 *cm* skersmens ir 5—10 *mm* storio kepurėlių; viršutinė jų pusė pilka arba pilkšvai rusva, apatinė balta, sudaryta iš labai smulkių, 5 *mm* ilgio vamzdelių.

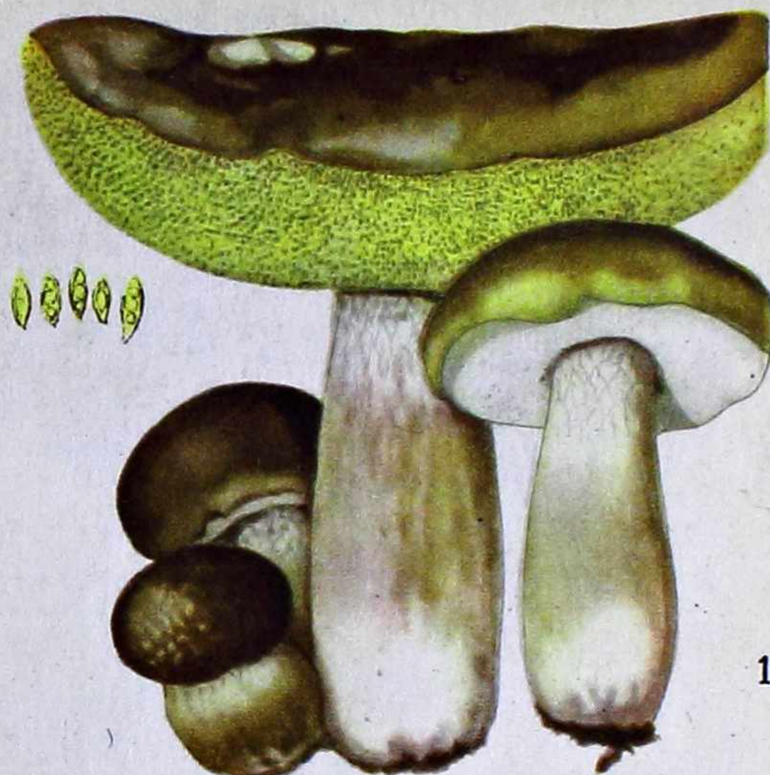
Mėsa balta, plaušinga, kieta, išdžiūvusi stipraus, malonaus kvapo.

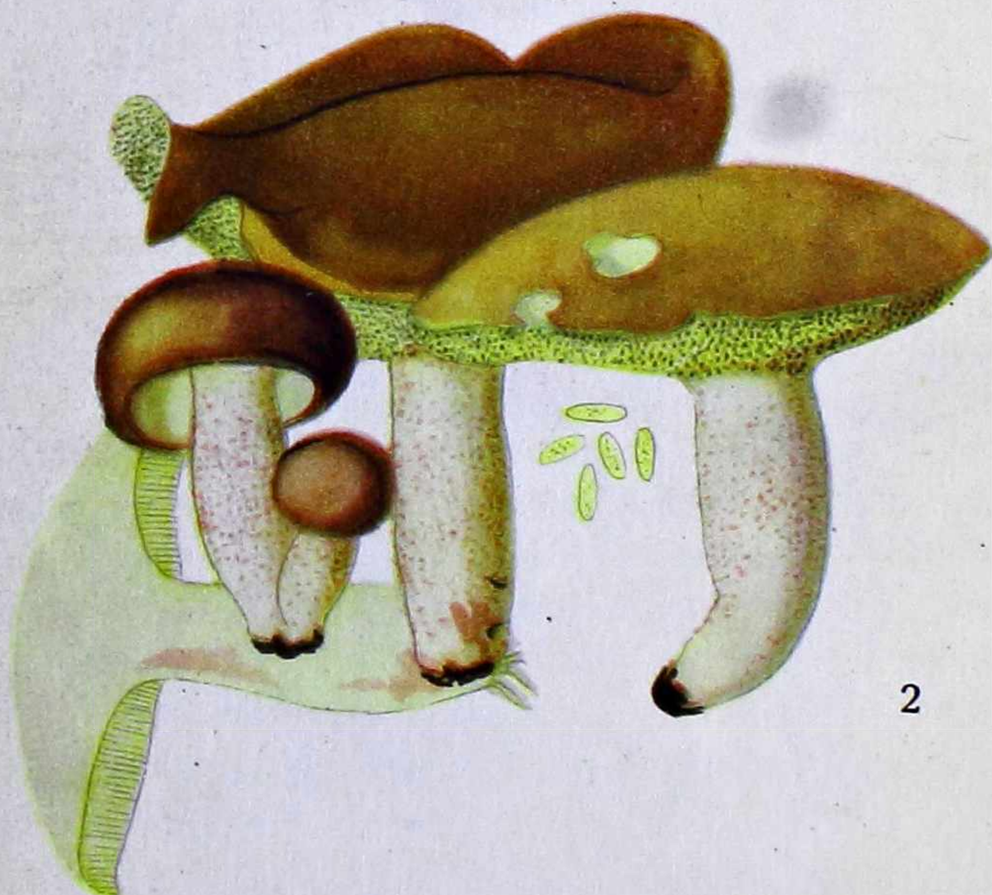
Sporos 5—7×4—5 μ dydžio, taškuotos, masėje baltos.





1. Čerpėtasis dyglutis — *Hydnum imbricatum.* 2. Žalsvasis baravykas — *Boletus subtomentosus.* Valgomi





1. Tikrinis baravykas — *Boletus edulis.* 2. Šilinis baravykas — *Boletus granulatus.* Valgomi

Auga antroje vasaros pusėje ant ąžuolų ir skroblų stuobrių arba kelmų; nedažnas. Jaunoje būklėje valgomas. Lietuvos TSR tikslesnių jo augimviečių nežinoma.

Pastaba. Tautosakos rinkėjas J. Bražinskis iš Babrungėnų prieš keliolika metų V. D. Universiteto Kauno botanikos sodui yra pateikęs žinių apie vieną įdomų grybą. Jis girdėjęs iš savo motinos ir dar iš vieno asmens, kad Telšių apskrityje, Alsėdžių valsčiuje, Gelindėnų kaime valstiečio Joniko pievose XIX a. pradžioje ar pirmoje pusėje augęs grybas, anot vietos žmonių sėdis, kurį panešdavę tik 4 vyrai neštuvais ir prisūdydavę jo statinių statines; augęs jis tik 3—4 metus, paskum išnykęs; pasakotojai jo patys nematę, bet girdėję apie jį iš kitų (žr. Gamta Nr. 1, 1940 m.).

Labai galimas dalykas, kad panašus faktas yra buvęs, ir tas milžiniškas grybas galėjo būti arba *Polypilus giganteus,* arba *P. frondosus,* kuris taip pat neretai pasiekia milžiniškų dydžių. Tuo atveju, žinoma, minimo Joniko pievoje turėjo būti didelio medžio stuobris arba kelmas, kuris šį grybą ir maitino.

Gentys Baravykinių — Bolétus, Gyroporus, Phaeoporus, Gyrodon, Tylópilus, Strobilómyces

Šios šeimos grybai turi kai kuriuos tik šiai šeimai būdingus ir ryškius požymius, pagal kuriuos lengva juos išskirti iš kitų grybų tarpo. Vaisiakūniai mėsingi, taisyklingų kepurėlių pavidalo, su centriniu kotu. Vaisingąją vaisiakūnio dalį apatinėje kepurėlės pusėje sudaro storesnis arba plonesnis vamzdelių sluoksnis, kuris lengvai atskiriamas nuo likusios kepurėlės dalies. Šiai šeimai priklauso tokie žinomi grybai, kaip tikrinis baravykas, raudonviršis, lepšė, kazlėkas ir daugelis kitų. Pagal ankstyvesnius botanikus (pvz., Dilenijų) beveik visi šios šeimos grybai priklausė vienai *Boletus,* arba baravykų, genčiai. Vėliau iš jos buvo išskirta keletas naujų genčių. Žemiau duodamas trumpas jų apibūdinimas.

1. Kepurėlė ruda, apšepusi tamsiai rudais, dideliais atspurusiais žvynais . . . . **Strobilomyces**
— Kepurėlė be tokių žvynų **2**
2. Vaisiasluoksnio vamzdeliai vos 1—2 *mm* ilgio ir labiau panašūs į išvingiuotus plyšelius, negu į vamzdelius; sporų masė geltonai ruda . . . . **Gyrodon**
— Vamzdeliai paprastai ilgesni, jų poros apvalios arba kampuotos, kartais viena kryptimi ištįsusios ilgyn, bet ne vingiuotos **3**
3. Sporų masė balta; vamzdeliai trumpi, platūs . . . . **Gyroporus**
— Sporų masė spalvota **4**
4. Sporų masė šviesiai rožinės spalvos . . . . **Tylopilus**
— Sporų masė rausvai violetinė arba purpuriškai ruda . . . . **Phaeoporus**
— Sporų masė geltonai ruda, kartais rūdiško arba žalsvo atspalvio . . . . **Boletus**

Minėtosioms gentims atskirų lietuviškų pavadinimų nėra; kol kas visų šių genčių grybus vadinsime baravykais.

Vidutinio klimato juostoje baravykinių šeimos yra keliasdešimt rūšių. Lietuvoje kol kas tėra ištirta tik apie 12 labiausiai paplitusių rūšių, o kitos mažai tirtos arba visai nerastos.

Tikrinis baravykas — *Boletus edulis* (Bull.) Fr.

(IV lentelė, 1 pav.)

Kepurėlė iš pradžių pusrutuliškai išgaubta, vėliau pasilieka iškili, 5—25 *cm* skersmens, nuo šviesiai rudos, beveik baltos, iki tamsiai arba juosvai rudos spalvos, lygiu arba truputį gauburiuotu paviršiumi, prikepusia luobele. Vamzdeliai iš pradžių balti, sendami gelsta, dar vėliau įgauna žalsvą ir juosvai žalsvą spalvą, 1—4,5 *cm* ilgio; poros iš

pradžių labai smulkios, apskritos, senų vaisiakūnių žymiai didesnės (iki 3—4 *mm* skersmens), nuo koto beveik atstojusios.

Mėsa balta, po pat luobele kartais rausva, perpiauta nekeičia spalvos, jaunų vaisiakūnių kieta, pasenusių ištižusi.

Kotas jaunų vaisiakūnių trumpas, kresnas, beveik kiaušinio pavidalo, vėliau ištįsta ilgyn maždaug iki 8—12 *cm* ilgio ir 3—6 *cm* skersmens; jo spalva nuo balsvos iki pilkai rusvos, kartais su rausvu atspalviu; paviršius, ypač viršutinėje dalyje, išraizgytas šviesių gyslelių tinklu.

Sporos verpstiškos, 13—18×4—6 μ dydžio, masėje gelsvai rudos.

Tikrinis baravykas priklauso prie žinomiausių, labiausiai paplitusių ir vertingiausių mūsų valgomųjų grybų. Jis auga įvairiuose miškuose po pušimis, eglėmis, beržais ir ąžuolais, sudarydamas su šių medžių šaknimis mikorizę.

Pagal augimvietes tikrinis baravykas skirstomas į šiuos varietetus (atmainas).

Var. *betulicola* Vassilkov. Kepurėlė vidutiniško dydžio, nuo šviesiai rusvos iki nešvariai baltos spalvos; kotas storas, neilgas; auga beržynuose vasarą ir rudenį.

Var. *quercicola* Vassilkov. Kepurėlė šviesi, nuo lengvai rudos iki nešvariai baltos spalvos; kotas gana ilgas; mėsa, palyginti su kitais varietetais, puresnė; auga ąžuolynuose tik vasarą.

Var. *piceicola* Vassilkov. Kepurėlė rausvai rusva, nedidelė; kotas palyginti ilgas; auga eglynuose vasarą ir rudenį.

Var. *pinicola* Vitt. Kepurėlė paprastai tamsiai ruda, beveik juoda, bet vasarą ir išretintuose bei sausuose miškuose kartais būna ir šviesesnė; kotas paprastai storas, palyginti trumpas; auga pušynuose vasarą ir rudenį.

Be to, dar žinomas var. *laevipes* Massel, kuris skiriasi nuo kitų varietetų visai lygiu, be gyslelių tinklo, baltu arba silpnai rusvu kotu; auga rugpiūčio—spalio mėn.

Baravykas raudonviršis — *Boletus versipellis* Fr.

Kepurėlė iš pradžių pusrutuliška, vėliau darosi iškili, vidutiniškai 7—15 *cm* skersmens, dažniausiai oranžiškai ruda arba oranžiškai raudona, rečiau beveik visai ruda arba rausvai oranžiškai geltona, labai retai visai balta; paviršius iš pradžių švelniai pūkuotas, vėliau nuplinkantis; luobelė prikepusi. Apatinė kepurėlės pusė žalsvai pilka, pilka, rečiau pilkšvai rusva, smulkiai išakyta apvaliomis akelėmis; suaugusių vaisiakūnių vamzdeliai apie 1—3 *cm* ilgio, koto nesiekia.

Mėsa kieta, balta, bet perlaužta gana įvairiai keičia spalvą — įgauna pilkai mėlyną, pilkai violetinę, žalsvą arba juosvą spalvas; malonaus kvapo ir skonio.

Kotas gana ilgas, 8—12 *cm* ilgio, 1,5—3 *cm* skersmens, o kartais prie pagrindo net iki 6—7 *cm* skersmens, balsvas, bet apšepęs gana tankiai pilkais, rudais arba juosvais žvyneliais bei karpelėmis; paspaudimo vietose darosi pilkai mėlynas, žalsvas arba juosvas, o perpiautas dažnai paraustа arba pereina į balsvą, violetinį, rusvą ir panašius atspalvius.

Sporos verpstiškos, 15—20×5—7 μ dydžio, masėje žalsvai rudos.

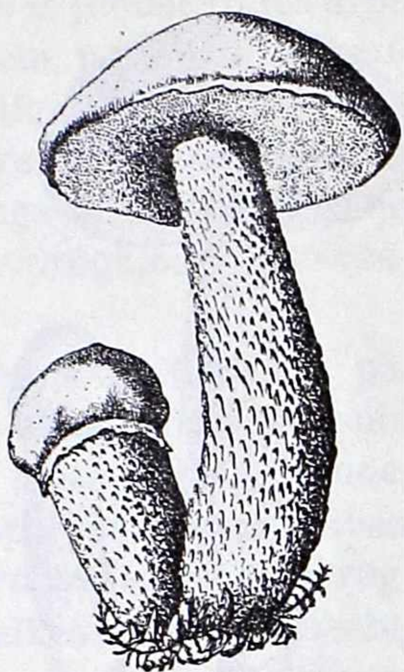
Auga nuo vidurvasario iki rudens lapuočių ir spygliuočių miškuose po beržais arba po drebulėmis. Priklauso prie gana išplitusių ir mūsų grybautojams gerai pažįstamų, labai vertinamų grybų.

Baravykas raudonviršis skirstomas į tokius varietetus.

Var. *aurantiacus* (Bull.) Vassilkov. Kepurėlė 5—10 *cm* skersmens, raudona, rusvai raudona arba oranžinė; kotas

6—20 *cm* ilgio, baltas, iš pradžių baltai, vėliau rusvai žvynuotas; mėsa perlaužta įgauna alyvų spalvą, vėliau darosi pilka; sporos 10—19×4—5 μ dydžio.

Var. *rufescens* (Secr.) Vassilkov. Kepurėlė 5—15 (30) *cm* skersmens, geltonai ruda arba rudai geltona; koto žvyneliai iš pradžių rudi, vėliau darosi juodai rudi arba iš pat pradžių beveik juodi; mėsa tik perlaužta būna rožinės spalvos, vėliau patamsėja; auga beržynuose.



38 pav. Baravykas raudonviršis — *Boletus versipellis*

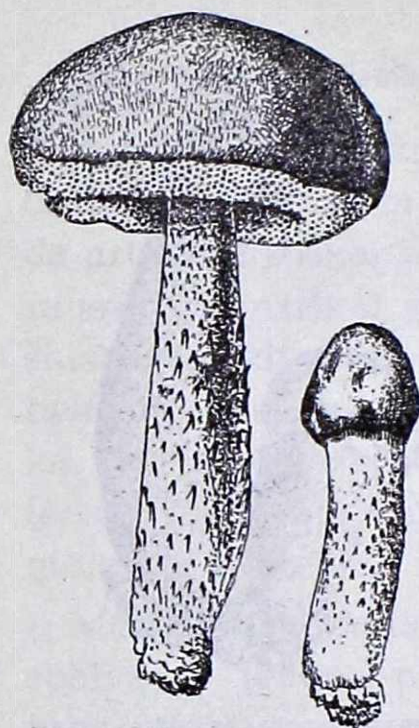
Var. *percandidus* Vassilkov. Kepurėlė iki 10 *cm* skersmens, daugiau arba mažiau pūkuota, balta, paspaudus kartais pajuosta; kotas storas, į apačią sustorėjęs, baltas, baltais ir labai tankiais, plaušingais žvynais apšepęs; mėsa perlaužta iš pradžių esti rožinio atspalvio, vėliau pilkėja ir pereina į rudai juodą spalvą; sporos verpstiškos, 10—16×4—5 μ dydžio; auga rugpiūčio—rugsėjo mėn. apydrėgniuose pušynuose su beržais ir mėlynėmis; labai retas ir negausus. Lietuvoje iki šiol nepastebėjome.

Baravykas lepšė — ***Boletus scaber*** (Bull.) Fr.

Kepurėlė iš pradžių pusrutuliška, vėliau pasidaro iškili arba beveik paplokščia, 5—13 *cm* skersmens; jos paviršius iš esmės rudas, bet gali turėti įvairių, šviesesnių bei tamsesnių, atspalvių: rausvo, ochrinio, raudono, juosvo; kartais kepurėlė būna beveik visai balta; luobelė prikepusi. Apatinė kepurėlės pusė iš pradžių balta, vėliau patamsėja iki šviesiai pilkos arba pilkos spalvos, o paspaudus parus-

vėja; akyta labai smulkiomis, apie 0,5 *mm* skersmens akutėmis; vamzdeliai 1—2,5 *cm* ilgio, koto beveik nesiekia.

Mėsa balta arba senesnių vaisiakūnių pilkai balta, iš pradžių gana kieta, bet suaugusių ir pasenusių vaisiakūnių darosi minkšta ir ištižusi, išvirta labai slidi.



39 pav. Baravykas lepšė — *Boletus scaber*

Kotas plaušingas, lieknas, į viršų sulaibėjęs, vidutiniškai 8—15 *cm* ilgio, 1—1,5 *cm* skersmens, baltas, bet dėl gausių plaušingų, pilkų, rudų, juosvų arba juodų atspurusių žvynų darosi margas.

Sporos 11—19×4—7 μ dydžio, masėje žalsvai rudos.

Auga nuo vidurvasario iki rudens pelkėtuose arba drėgnuose mišriuosiuose bei lapuočių miškuose beržų kaimynystėje ir sudaro su jų šaknimis mikorizę. Tai žinomas mūsų grybautojams ir visur, kur tik yra pelkėtų beržynų, plačiai paplitęs valgomas grybas, bet dėl savo gleivėtumo ne visų mėgiamas. Jis yra vienas iš lengviausiai virškinamų grybų.

Pastaba. Pirmosios vokiečių okupacijos metais (1915—1918) Lietuvoje, kai trūko ratams tepalo, valstiečiai senus, tižius lepšių vaisiakūnius vartodavo ratams tepti.

Baravykas lepšė skirstomas į šiuos varietetus.

Var. *oxydabilis* (Sing.) Vassilkov. Kepurėlė iki 10 *cm* skersmens, dažniausiai tamsiai pilka, dėmėta didelėmis šviesiomis dėmėmis; mėsa perlaužta įgauna rožinį atspalvį; kotas paprastai vos iki 8 *cm* ilgio, juodai rudais žvyneliais apšepęs; sporos 11—17×5—7 μ dydžio; auga antroje va-

saros pusėje drėgnuose beržynuose ir pušynuose su beržais, pelkių pakraščiais ir pelkėse, kur yra beržų.

Var. *scaber* Vassilkov. Kepurėlė iki 10 *cm* skersmens ir didesnė, nuo balsvos iki tamsiai pilkos ir juodai rudos arba beveik juodos spalvos; mėsa tanki, kieta, perlaužta neįgauna rožinės spalvos; kotas 8—15 *cm* ilgio, 2—4 *cm* skersmens, tamsiai rudais arba juodais žvyneliais apšepęs; sporos 11—17 (19)×4—6 μ dydžio; auga birželio—rugsėjo mėn. beržynuose, įvairiame, bet apydrėgniame dirvožemyje.

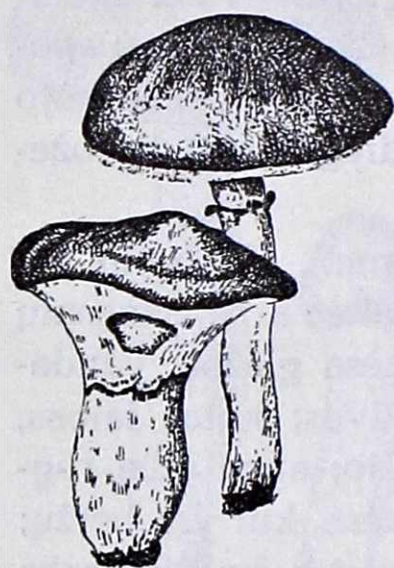
Var. *niveus* Fr. (var. *candidus* Weinm.). Kepurėlė paprastai iki 7 *cm* skersmens, nešvariai baltos arba, senesnių egzempliorių, kartais rudos spalvos; mėsa gležna, vandeninga, perlaužta neįgauna rožinės spalvos; kotas laibas, baltas; sporos 13—19×4—6 (8) μ dydžio; auga apie rugsėjo mėn. drėgnuose beržynuose ir pelkėse, kur yra beržų; dėl didelio vandeningumo tinka valgyti tik šviežias arba sulčių gamybai.

Baravykas kazlėkas — *Boletus luteus* (L.) Fr.

Kepurėlė 5—12 *cm* skersmens, iš pradžių beveik pusrutuliška, vėliau darosi paplokščiai iškili, dažnai kauburiuota; paviršius grynai rudas, violetinio atspalvio, rudai gelsvas arba gelsvas, drėgnoje būklėje apsitraukęs storu gleivių sluoksniu; luobelė lengvai nulupama; apatinė kepurėlės pusė iš pradžių balsvai gelsva, vėliau patamsėja, darosi žalsvai rudos spalvos, smulkiai akyta apvaliomis arba, senesnių vaisiakūnių, truputį kampuotomis akelėmis; jaunų vaisiakūnių apačia aptraukta baltu, plėvelės pavidalo šydu, kuris vėliau atitrūksta nuo kepurėlės kraštų ir, patamsėjęs iki rudos arba rudai violetinės spalvos, pasilieka prie koto žiedo pavidalu; vamzdeliai gana trumpi, maždaug iki 1 *cm* ilgio, siekia kotą ir su juo suaugę.

Mėsa gelsvai balta arba beveik visai balta, perlaužta nekeičia spalvos, sultinga, minkšta ir švelni, beveik sviesto konsistencijos, malonaus skonio bei kvapo.

Kotas beveik cilindriškas, 3—10×1—2 *cm* dydžio, pilnaviduris, balsvas, vėliau žemiau žiedo pagelsvėja, smulkiai grūduotu ir taškuotu paviršiumi.



40 pav. Baravykas kazlėkas — *Boletus luteus*

Sporos 8—10×3—3,5 μ dydžio, masėje gelsvai rudos.

Auga nuo vidurvasario iki rudens išretintuose, dažniausiai jaunuose spygliuočių miškuose, daugiausia pušynėliuose, miškų aikštėse arba pakraščiais; vengia kalkingų dirvų. Visur labai išplitęs ir grybautojams gerai žinomas; skanus šviežias ir marinuotas. Džiovinamas labai traukiasi.

Šilinis baravykas — *Boletus granulatus* (L.) Fr.

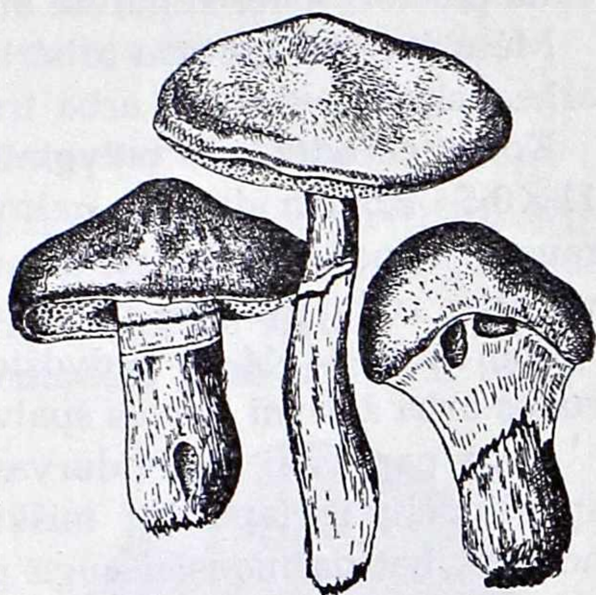
(IV lentelė, 2 pav.)

Ši rūšis savo išvaizda ir kitomis savybėmis labai panaši į kazlėką ir dažnai su juo painiojama. Skiriasi nuo kazlėko svarbiausia tuo, kad neturi šydo, taigi ir žiedo; be to, šilinio baravyko jaunos kepurėlės apatinėje pusėje ir viršutinėje koto dalyje išsiskiria smulkūs baltų sulčių lašeliai, kurie sukietėję virsta smulkiais baltais grūdeliais.

Auga panašiose vietose kaip ir kazlėkas, bet daugiau kalkinguose dirvožemiuose. Mitybiniu atžvilgiu lygiavertis su kazlėku.

Grakštusis baravykas — *Boletus elegans* (Schum.) Fr.

Ir ši rūšis savo pavidalu, spalvomis ir kitais požymiais labai panaši į kazlėką bei į šilinį baravyką. Šiai rūšiai būdingos žymės, tai platesni, vidutiniškai iki 1 *mm*, kartais iki 2 *mm* skersmens vamzdeliai, tamsesnis, maždaug kepurėlės spalvos kotas, kuris dažnai raudonai arba raudonai rudai dėmėtas, daugiau arba mažiau gyslelių tinklo išmargintas, su baltu arba geltonai rusvu žiedu; tačiau žiedas greit išnyksta, tepalikdamas aplink kotą daugiau ar mažiau aiškią žymę.



41 pav. Grakštusis baravykas — *Boletus elegans*

Auga nuo vidurvasario iki rudens maumedynuose arba kituose miškuose po maumedžiais, retai po kitais spygliuočiais. Valgomas. Lietuvos TSR ne vienoje vietoje rastas maumedynuose arba po pavieniais maumedžiais (Vilniaus, Kuršėnų, Palangos apylinkėse).

Žalsvasis baravykas — *Boletus subtomentosus* (L.) Fr.

(III lentelė, 2 pav.)

Kepurėlė vidutiniškai 5—10 *cm* skersmens, iškili; paviršius geltonai rudas, pilkai rudas, rudas, pilkas arba juosvas, bet beveik visada žalsvo (alyvinio) atspalvio, matinis, apšepęs smulkiais pūkeliais ir dėl to atrodo kaip aksominis, nors po ilgesnių liūčių gali ir visai nuplikti; luobelė nenusilupa. Apatinė kepurėlės pusė geltona ir, priklausomai nuo amžiaus, būna įvairių atspalvių: čia šviesiai, čia tamsiai geltona, čia su oranžiniu arba žalsvu atspalviais;

paspaudimo vietose, ypač senesnių vaisiakūnių, darosi tamsiai žalia arba neryškiai mėlyna; vamzdeliai apie 1—1,5 *cm* ilgio, daugiau arba mažiau siekia kotą ir iš dalies truputį nuauga juo žemyn; vamzdelių angelės kampuotos, gana plačios, todėl kepurėlė atrodo stambiai akyta.

Mėsa šviesiai geltona arba beveik visai balta, perlaužta arba nekeičia spalvos, arba truputį pamėlynuoja.

Kotas cilindriškas, palyginti laibas, vidutiniškai 6—11×0,5—2,5 *cm* dydžio, geltonas arba gelsvas, kartais rausvo atspalvio arba rudai rausvas, dažnai gelsvų, rausvų arba rudų gyslelių daugiau arba mažiau išmargintas.

Sporos 9—14×4—5 μ dydžio, masėje šviesios ochriškai rudos arba žalsvai rusvos spalvos.

Auga paprastai nuo vidurvasario iki rudens įvairių tipų spygliuočių ir lapuočių miškuose. Valgomas. Lietuvoje neretas, bet dažniausiai auga pavieniais egzemplioriais.

Rudakepuris baravykas — *Boletus badius* Fr.

Kepurėlė pusrutuliška arba iškili, vidutiniškai 5—10 *cm* skersmens; paviršius geltonai rudas, raudonai rudas arba kaštaninės spalvos; jaunoje stadijoje švelniai pūkuotas, vėliau dažnai darosi plikas; sušlapęs gleivėtas, sausas — blizga. Apatinė kepurėlės pusė akyta vidutiniško dydžio kampuotomis akutėmis, gelsvai žalsva arba žalsvai rusva, paspaudus darosi tamsiai žalia arba mėlynai žalia, pagaliau juodai žalia; vamzdeliai 1—1,5 *cm* ilgio, daugiau arba mažiau priaugę prie koto.

Mėsa balta arba šviesiai gelsva, sultinga ir švelni, jaunų vaisiakūnių kieta, malonaus skonio ir kvapo, perlaužta daugiau arba mažiau pamėlynuoja, bet vėliau vėl išblunka.

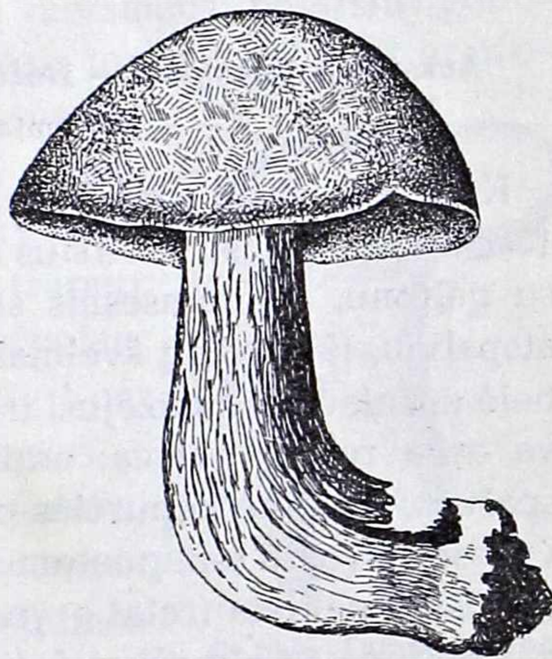
Kotas 6—10×2—3 *cm* dydžio, cilindriškas, kartais į apačią sulaibėjęs arba, priešingai, sustorėjęs, dažnai truputį lenktas, rusvai gelsvas, į viršų šviesesnis.

Sporos 13—16×4,5—6 μ dydžio, masėje žalsvai pilkšvos arba žalsvai rusvos.

Auga nuo vidurvasario iki rudens pušynuose. Geras valgomasis grybas, beveik prilygsta tikriniam baravykui. Lietuvoje neretas, vakarinėje dalyje vietomis net gausiai auga ir vietos gyventojams atstoja tikrinį baravyką.

Baravykas paąžuolis — ***Boletus luridus*** (Schaeff.) Fr.

Kepurėlė iškili, 7—15 *cm* skersmens; jos paviršius slyvos geltonumo, gelsvai rusvas arba tamsiai rudas, paspaudus darosi juodai žalias, sraigių išėstose vietose — purpuriškai raudonas; apatinė kepurėlės pusė smulkiai akyta, iš pradžių skaisčiai oranžiškai raudona, senesnių vaisiakūnių ji tamsiai purpurinė arba rusvai purpurinė, kartais oranžinio atspalvio, paspaudus greitai darosi juodai žalia arba beveik juoda; vamzdeliai 1—2,5 *cm* ilgio, koto beveik nesiekia.



42 pav. Baravykas paąžuolis — *Boletus luridus*

Mėsa balsvai gelsva arba rausva, perlaužta iš pradžių greitai pažaliuoja, paskum pamėlynuoja, bet toliau vėl per rausvai pilkšvai mėlyną spalvą pereina į nešvariai gelsvą.

Kotas savo pavidalu daugiau arba mažiau panašus į tikrinio baravyko kotą, 5—13×2—7 *cm* dydžio, viršuje geltonai oranžinis, į apačią rausvas arba purpurinis, o prie pat žemės tamsiai alyvinės spalvos, visas išmargintas raudonų gyslelių tinklu.

Sporos 12—14×4—6 μ dydžio, masėje alyviškai rusvos. Auga visą vasarą lapuočių miškuose arba mišriuosiuose po lapuočiais medžiais, ypač ąžuolų kaimynystėje. Lietuvos TSR jis pasitaiko neretai, ypač šiaurinėje dalyje. Mūsų kolūkiečiai paprastai vartoja jį valgiui, nors literatūroje nuomonės dėl jo vartojimo maistui skiriasi, o Vakarų Europoje jis ilgą laiką kai kurių mikologų buvo laikomas nuodingu. Gal būt, kad jis kartais buvo painiojamas su kitu gana panašiu į paąžuolį, tikrai truputį nuodingu grybu, *Boletus satanas* Lenz., kuris skiriasi nuo paąžuolio labai šviesia, beveik balsva kepurėle. Lietuvoje *Boletus satanas* minimas Trzebinskio (1934) Vilniaus apylinkėse, kitur iki šiol nerastas.

Auksakotis baravykas — *Boletus chrysenteron* (Bull.) Fr.
(V lentelė, 1 pav.)

Kepurėlė iškili, senų vaisiakūnių beveik paplokščia, 3—10 *cm* skersmens; paviršius alyviškai rudas, čia šviesesnis su geltonu, čia tamsesnis su juosvu, kartais su raudonu atspalviu, iš pradžių švelniai pūkuotas, vėliau plikas; luobelė dažniausiai suaižėjusi ir suaižėjimo vietose būna rausva arba rečiau gelsva; sraigių išėstos vietos purpurinės spalvos. Apatinė kepurėlės pusė akyta gana didelėmis, nevienodo dydžio kampuotomis akutėmis; iš pradžių šviesiai alyviškai geltona (retai grynai geltona), paskui darosi žalsvai geltona ir alyviškai žalia arba alyviškai ruda; vamzdeliai vidutiniškai 0,5—1 *cm* ilgio, siekia kotą ir dažnai su juo suauga arba iš dalies nusitęsia juo žemyn.

Mėsa balsvai gelsva, po luobele rausva arba purpuriškai raudona, koto viršutinėje dalyje geltona, apatinėje — purpurinė arba šviesiai violetinė; perlaužta mėlynuoja; malonaus kvapo ir skonio.

Kotas cilindriškas, masyvus, gana laibas, vidutiniškai 3—6 *cm* ilgio, 1—1,5 *cm* skersmens, dalis jo (dažniausiai

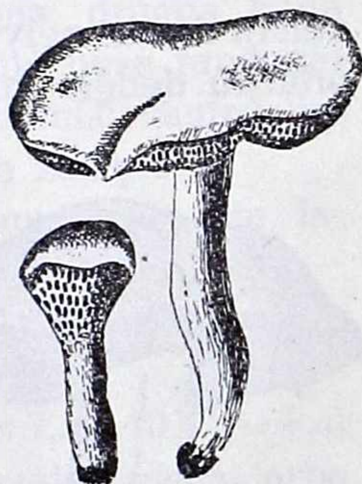
vidurinė) raudona, dalis geltona su pereinamaisiais atspalviais; paspaudus dažniausiai mėlynuoja.

Sporos 13—14×4—5 μ dydžio, masėje alyviškai rudos.

Auga nuo vidurvasario iki rudens spygliuočių ir lapuočių miškuose. Valgomas, bet menkos vertės. Lietuvoje jo išsiplatinimas mažai tirtas; jo augimvietės žinomos Trakų, Kauno ir Alytaus rajonuose; Vilniaus apylinkių miškuose gana dažnas.

Tamprusis (raudonkotis) baravykas — ***Boletus bovinus*** (L.) Fr

Kepurėlė iš pradžių iškili, vėliau darosi daugiau arba mažiau paplokščia, aštriais kraštais, dažnai netaisyklingai išlankstyta, 3—8 (ir iki 12) *cm* skersmens; paviršius geltonai rudas, rūdžių spalvos, kartais tamsiai geltonai oranžinis, lygus, drėgnas būna gleivėtas, sausas žvilgantis. Apatinė pusė pilkai gelsva arba alyviškai ruda, akyta didelėmis, spinduline kryptimi truputį ilgyn ištįsusiomis akutėmis, nelygiais kraštais; vamzdeliai trumpi, 0,5—1 *cm* ilgio, sunkiai atlupami nuo mėsos.



43 pav. Tamprusis baravykas — *Boletus bovinus*

Mėsa gelsvai balta arba balsva, pasenusi rusva, perlaužta darosi rausva, puri, netrapi, kaip daugumos kitų baravykų rūšių, bet minkštos, guminės konsistencijos, pasenusių vaisiakūnių darosi standri.

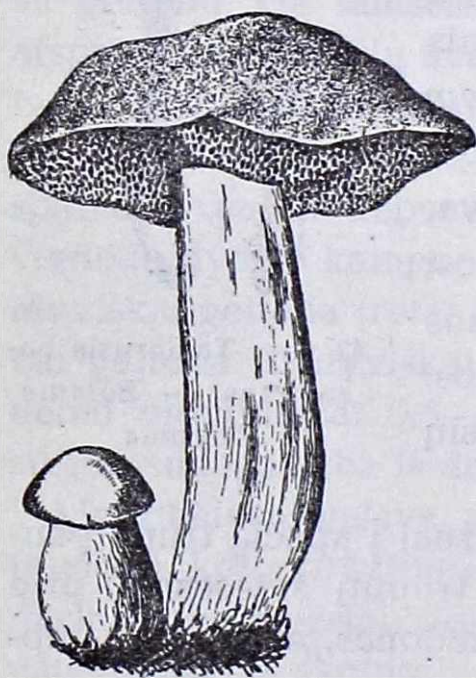
Kotas 3—6×1—2 *cm* dydžio, dažnai į apačią truputį sulaibėjęs, kepurėlės spalvos arba truputį šviesesnis, prie pagrindo dažnai nešvariai rudai raudonas, masyvus, tamprus.

Sporos 8—10×3—3,5 μ dydžio, masėje žalsvai (alyviškai) rudos.

Auga nuo vasaros antrosios pusės iki rudens smiltinguose spygliuočių miškuose, ypač pušynuose, taip pat aukštapelkėse su pušimiš, vietomis labai gausiai. Kai.kur vadinamas r e t i k u. Jaunoje stadijoje valgomas šviežias ir džiovintas; pasenęs tamprus. Lietuvoje smiltinguose pušynuose labai daug jo auga, bet grybautojų jis, atrodo, nerenkamas; paprastai labai „kirmyja", kartais net ir visai jaunų vaisiakūnių tarpe sunku rasti visai sveikų.

Geltonasis baravykas — *Boletus variegatus* (Schwartz) Fr.

Kepurėlė iškili arba suaugusių vaisiakūnių beveik paplokščia, 6—12 *cm* skersmens, dažnai išlankstytais kraštais; paviršius rudai geltonas, rusvai oranžinis, ochrinis arba geltonas; iš pradžių vos žymiai rausvai žvynuotas, vėliau darosi nelygus, smulkiai grūduotas. Apatinę pusę iš pradžių dengia voratinkliškas šydas, kuris, kepurėlei augant, greit visai išnyksta; be to, ji labai smulkiai akyta, lyg adatos viršūnėle subadyta, vėliau akutės prasiplečia iki 1 *mm* skersmens, pasidaro nevienodo dydžio; spalva ochriškai alyvinė arba alyviškai ruda; vamzdeliai 1—1,5 *cm* ilgio, truputį nuaugę kotu žemyn, sunkiai atlupami nuo mėsos.



44 pav. Geltonasis baravykas — *Boletus variegatus*

Mėsa geltona arba rausvai geltona, perlaužta truputį mėlynuoja arba nekeičia spalvos; jaunų vaisiakūnių kieta, pasenusių darosi vandeninga; kvapas ne visai malonus, aštrus, skonis švelnus.

Kotas cilindriškas arba į apačią sustorėjęs, 5—18× ×1—2 *cm* dydžio, rausvai oranžiškai geltonas arba visai geltonas, senų vaisiakūnių kartais iš vieno šono paraudęs, kietas, lygiu paviršiumi.

Sporos 8—10 (14)×3—4 μ, masėje alyviškai pilkos arba alyviškai rusvos.

Auga nuo vidurvasario iki rudens smiltinguose pušynuose, viržynuose ir aukštapelkėse su pušimis, vietomis gausiai. Valgomas. Lietuvos TSR jo išsiplatinimas mažai tirtas; žinomos augimvietės Vilniaus, Trakų rajonuose ir Pagėgių apylinkėse.

Kartusis baravykas — ***Boletus piperatus*** (Bull.) Fr.

(VI lentelė, 1 pav.)

Kepurėlė paplokščiai iškili, vidutiniškai 2—6 *cm* skersmens, gelsvai ruda arba gelsvai raudona, drėgna būna gleivėtai lipni, sausa — žvilganti. Apatinė pusė raudonai ruda, akyta didelėmis, kampuotomis akutėmis; vamzdeliai susijungę su kotu ir juo truputį nuaugę žemyn.

Mėsa gana plona, gelsva, perlaužta truputį parausta, labai minkšta ir sultinga, deginančio pipirų skonio.

Kotas trumpas ir laibas, 4—7×0,5—1 *cm* dydžio, kepurėlės spalvos, į apačią truputį šviesesnis.

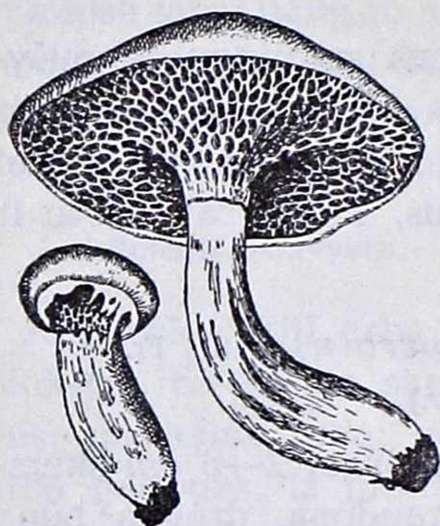
Sporos 8—11×3—4 μ(mūsų matavimais 7,5—10×3—4 μ) dydžio, su 1—3 riebaliniais lašeliais, masėje gelsvai arba rausvai rudos.

Auga nuo birželio mėn. iki rudens pušynuose ir viržynuose tarp samanų arba tarp žolės, bet negausiai. Valgyti dėl aštraus skonio netinka.

Pilkasis baravykas — ***Boletus viscidus*** (L.) Fr.

Kepurėlė 4—9 *cm* skersmens, iš pradžių pusrutuliška, vėliau darosi iškili arba paplokščia, kartais viduryje su kauburėliu, duobėta, pilkai balsva arba pilkai rusva, gleivėtu paviršiumi. Apatinė pusė stambiai akyta. Iš pradžių

balsvai pilkšva, vėliau tamsėja iki nešvariai rusvos spalvos; paspaudimo vietose darosi alyviškai (žalsvai) rusva; vamzdeliai daugiau arba mažiau nuaugę kotu žemyn ir pereina į gyslelių tinklą. Jaunoje stadijoje kepurėlė iš apačios uždengta šydu, kuris vėliau išnyksta arba lieka prie koto žiedo pavidalu.



45 pav. Pilkasis baravykas — *Boletus viscidus*

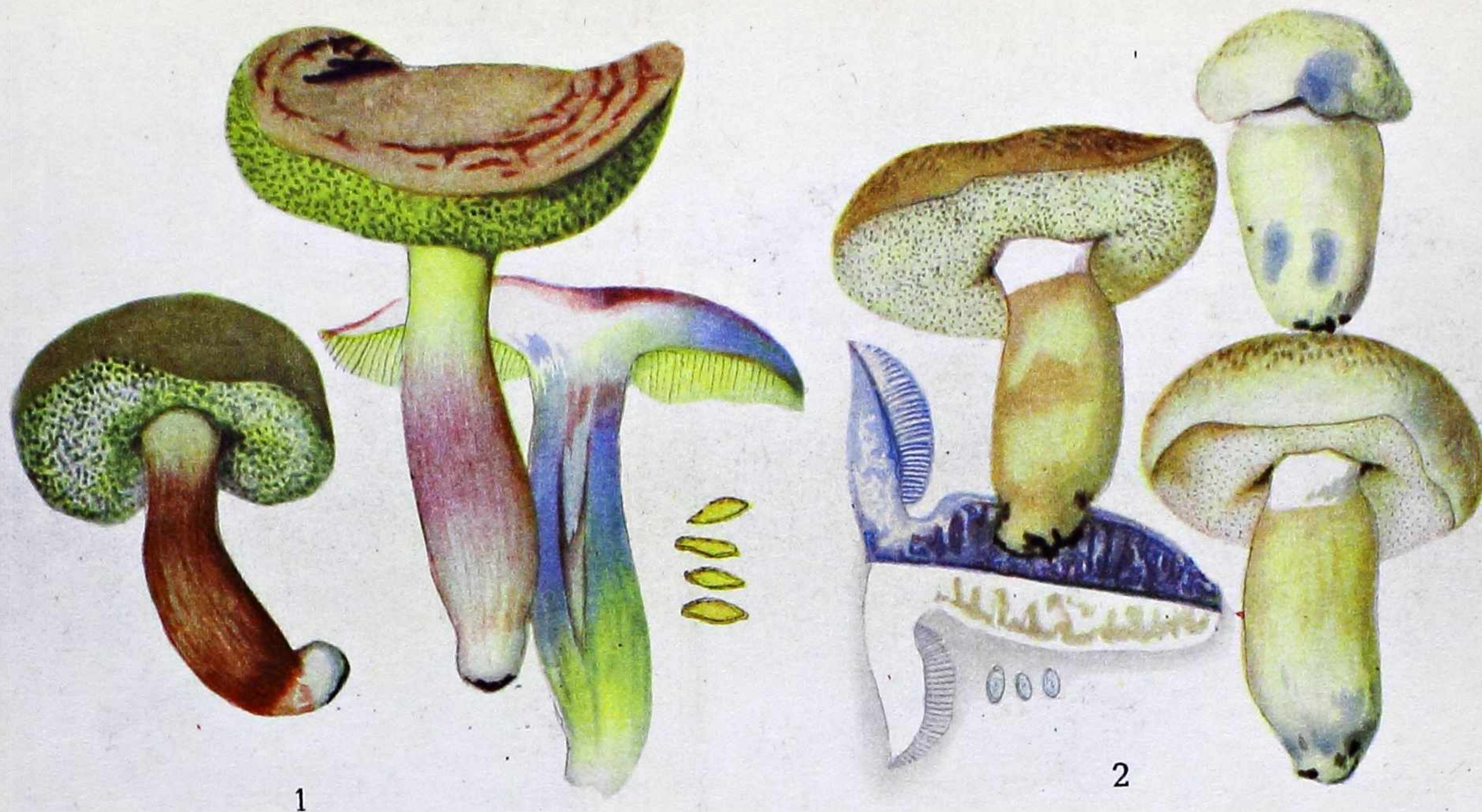
Mėsa balta, vandeninga, paspausta silpnai mėlynuoja arba darosi violetinio atspalvio.

Kotas cilindriškas, 6—8××1,5—2 *cm* skersmens arba į apačią truputį, storesnis, masyvus, gleivėtas; iš pradžių balsvas, vėliau darosi pilkšvai žalsvai gelsvas, beveik vienodos spalvos su kepurėle, dažnai su plačiu, odinės konsistencijos žiedu, kurio kraštai paprastai būna suplaišėję.

Sporos 11—13×4—5 μ dydžio, masėje šviesiai rusvos. Auga nuo birželio mėn. iki rudens, vietomis, ypač maumėdynuose, gausiai. Valgomas, savo verte panašus į kazlėką. Kol kas rastas Vilniaus apylinkėse, bet ieškotinas ir kitur parkuose bei miškuose, kur auga maumedžiai.

Gelsvasis baravykas — *Boletus flavidus* Fr.

Kepurėlė 3—6 *cm* skersmens, iš pradžių kūgiška arba skėčio pavidalo, vėliau darosi paplokščia, šviesiai, beveik citrinos geltonumo arba rusvai geltona, gleivėtu paviršiumi; luobelė lengvai nulupama. Apatinė kepurėlės pusė iš pradžių ryškiai aukso geltonumo, vėliau darosi nešvariai geltona, stambiai akyta kampuotomis akutėmis; vamzdeliai iki 1 *cm* ilgio, nuaugę kotu žemyn.



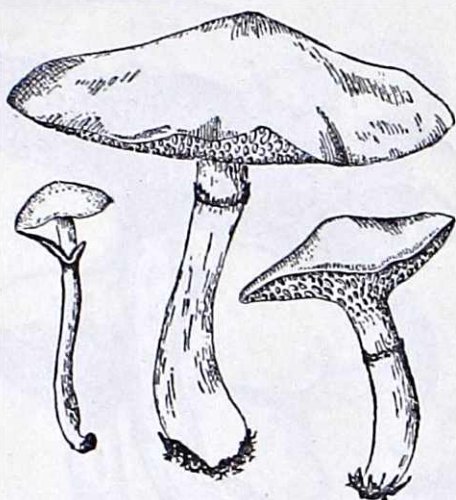
1. Auksakotis baravykas — *Boletus chrysentheron.* 2. Baravykas šilbaravykis — *Gyroporus cyanescens.* Valgomi



1. Kartusis baravykas — *Boletus piperatus.* Nevalgomas. 2. Aitrusis baravykas — *Tylopilus felleus.* Nevalgomas. 3. Gličioji geltonpėdė — *Gomphidius glutinosus.* Valgoma

Mėsa šviesiai gelsva, perlaužta nekeičia spalvos arba parausta, minkšta, be ypatingo kvapo, rūgštelėjusio skonio.

Kotas cilindriškas, lieknas, 5—8×0,5—1 *cm* dydžio, maždaug tokios pat spalvos kaip kepurėlė; apatinė jo dalis plaušuota išilginiais rusvais plaušais ir smulkiai vagota, o viršutinė — su tamsiai rudu, želatininės konsistencijos, lipniu žiedu.


46 pav. Gelsvasis baravykas — *Boletus flavidus*

Sporos 7—10×3—4 μ dydžio, masėje gelsvos rūdžių spalvos.

Auga nuo vidurvasario iki rudens pelkėtuose spygliuočių miškuose. Tarybų Sąjungoje retas ir negausus. Valgomas, bet menkavertis. Jo išsiplatinimas Lietuvoje netirtas.

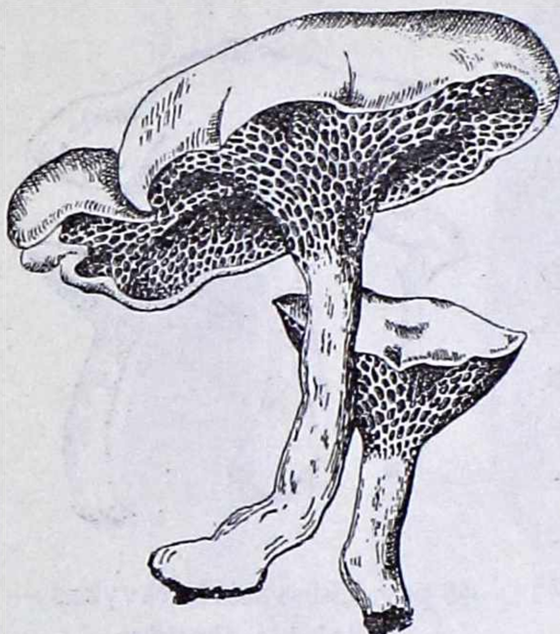
Paalksninis baravykas — *Gyrodon lividus* (Bull.) Sacc.

Kepurėlė 4—16 (kartais iki 20) *cm* skersmens, paplokščiai iškili, vėliau beveik visai plokščia arba įdubusi, išlankstytais, banguotais kraštais; paviršius šviesiai geltonas, vėliau geltonai ir rūdiškai rudas, švelniai pūkuotas; drėgnas būna gleivėtas, lipnus; odelė dalimis nulupama. Kepurėlės apatinė pusė akyta didelėmis akutėmis; iš pradžių citriniškai arba auksiškai geltona, vėliau žalsvai geltona ir alyviškai rusva; paspausta labai greit keičia spalvą — iš pradžių darosi mėlynai žalia, paskui rusva; vamzdeliai labai trumpi, iki 5—6 *mm* ilgio, aiškiai nuaugę kotu žemyn, sunkiai nuo mėsos atskiriami.

Mėsa šviesiai gelsva, sendama ruduoja, virš vamzdelių sluoksnio kartais būna rausva, perlaužta daugiau arba

mažiau mėlynuoja, o paskui pereina į raudonai rudą arba rūdžių spalvą; minkštos kempininės konsistencijos.

Kotas palyginti ilgas ir laibas, 5—12×0,5—2,5 *cm* dydžio, dažnai kreivas, maždaug kepurėlės spalvos, išilgai plaušuotas; plaušai jautrūs paspaudimui, paspausti įgauna rūdišką spalvą.



47 pav. Paalksninis baravykas — *Boletus lividus*

Sporos 4—8×3—5 μ (mūsų matavimais 5,5—7,5×3,5—5,5 μ) dydžio, su 1 riebaliniu lašeliu, masėje pilkšvai gelsvos arba alyvinės.

Auga paprastai nuo antrosios vasaros pusės iki spalio mėn. miškuose drėgnose vietose po alksniais arba po juodalksniais žolėje; Tarybų Sąjungoje ir visoje Europoje retas. Valgomas. Lietuvoje 1948 m. rastas Trakų apylinkėje prie Totoriškių ežero kranto tarp alksnių visas jų būrys. Vėliau buvo rastas Vilniaus ir Dūkšto rajonuose.

Pastaba. Literatūroje (Lebedeva, 1949, Rea, 1922) aprašytasis *Boletus Rostkovii* Fr., sinon. *Boletus lividus* Bull. yra visai ne ta rūšis, kurią Kallenbachas (1930) aprašo *Gyrodon lividus* (Bull.) Sacc. (sinon. *Boletus lividus* Bull.) vardu ir kurią čia turime galvoje.

Smiltyninis baravykas — *Gyroporus castaneus* (Bull.) Quél.
(*Boletus castaneus* Fr.)

Kepurėlė iškili, vėliau pasidaro paplokščia arba įdubusi, banguotais kraštais, 5—10 *cm* skersmens, gelsvai ruda, raudonai ruda arba šviesios kaštaninės spalvos, labai

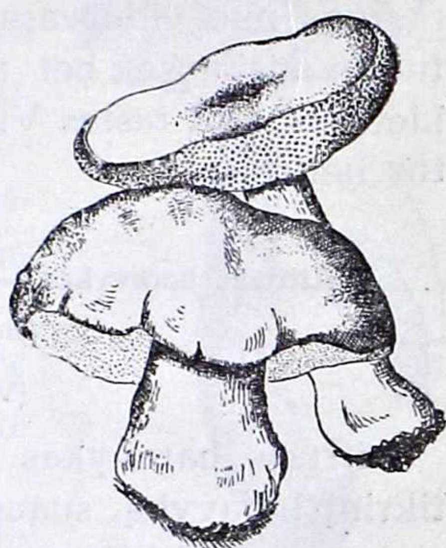
švelniai pūkuota; apatinė pusė smulkiai akyta, balta, vėliau gelsva; vamzdeliai 5—9 *mm* ilgio, vos siekia kotą.

Mėsa balta, perlaužta spalvos nekeičia, kieta ir trapi.

Kotas trumpas, storas, 5—8×2—3,5 *cm* dydžio, prie pagrindo storesnis, duobėtas arba netaisyklingas; švelniai pūkuotas; iš pradžių pilnaviduris, vėliau jame atsiranda keletas tuštumų.

Sporos 8—10×5—6 μ dydžio, masėje balsvos arba gelsvos.

Auga nuo vidurvasario iki rudens smiltinguose lapuočių miškuose, pavieniui arba grupėmis. Geras valgomas grybas, beveik prilygsta tikriniam baravykui. Rastas Vilniaus apylinkių miškuose ir Trakų apylinkės Varninkėlių miško pakraštyje po lazdynais. Tur būt, ir kitur neretas.



48 pav. Smiltyninis baravykas — *Boletus castaneus*

Baravykas šilbaravykis — *Gyroporus cyanescens*

(Bull.) Quél. (*Boletus cyanescens* Bull.)

(V lentelė, 2 pav.)

Kepurėlė iškili, beveik pusrutuliška, į galą daugiau paplokščia, vidutiniškai 5—13 *cm* skersmens, balsva arba šiaudinės spalvos, rečiau visai balta, pasenusi pilkai geltona arba rečiau rusvai geltona, truputį pūkuota arba plonai plaušuotai žvynuota; apatinė pusė smulkiai akyta apvaliomis akutėmis; iš pradžių balta, vėliau gelsva, paliesta greit mėlynuoja; vamzdeliai trumpi, 6—10 *mm* ilgio, vos siekia kotą.

Mėsa balta, perlaužta arba perpiauta greit mėlynuoja (kartais įgauna pilkšvai arba žalsvai mėlyną spalvą), o vėliau vėl išblunka; be ypatingo kvapo ir skonio.

Kotas 5—7×2—3 *cm* dydžio, apačioje storesnis, maždaug tokios pat spalvos kaip kepurėlė, trapus, perpiautas, kaip ir kepurėlė, mėlynuoja; iš pradžių pilnas puraus audinio, vėliau kartais atsiranda kiauruma.

Sporos 9—14×5—6 μ dydžio, masėje baltos arba silpno sieros atspalvio.

Auga nuo vidurvasario iki rudens smiltinguose išretintuose miškuose, bet nedažnas. Geras valgomas grybas. Lietuvos TSR rastas Vilniaus ir Trakų apyl. miškuose. Kitur netirtas.

Aitrusis baravykas — *Tylopilus felleus* (Bull.) Karst.

(*Boletus felleus* Fr.)

(VI lentelė, 2 pav.)

Aitrusis baravykas jaunoje stadijoje labai panašus į tikrinį baravyką, suaugęs truputį panašus į lepšę. Tačiau jį lengva atskirti nuo pastarųjų dviejų grybų iš to, kad jo apatinė pusė silpnai rožinio atspalvio; tokio pat atspalvio ir sporų masė, o kotas apraizgytas labai aiškiu iškilių gyslelių tinklu ir dėl to atrodo daugiau arba mažiau duobėtas. Mėsa tiek žalia, tiek ir virta labai karti. Dėl savo kartaus skonio jis ne tik netinka maistui, bet nepatyrusių grybautojų sumaišytas su gerais grybais apkartina ir juos.

Auga nuo vidurvasario iki rudens smiltinguose pušynuose ir eglynuose, dažniausiai apie medžių kamienus arba kartais ant senų kelmų. Lietuvoje neretas.

Žvynuotasis baravykas — *Strobilomyces strobilaceus* (Scop.) Berk. (*Boletus strobilaceus* Fr.)

Kepurėlė pusrutuliška arba iškili, 5—10 *cm* skersmens, apšepusi čerpiškai susiklosčiusiais labai dideliais, kūgiškais, atsiknojusiais rausvai pilkšvai rudais arba juos-

vai rudais žvynais; apatinė pusė balsvai pilkšva arba rausvai rusva, akyta didelėmis, kampuotomis akutėmis, vamzdeliai 1—3 *cm* ilgio.

Mėsa pilkai balsva, subrendusių vaisiakūnių juosvai ruda.

Kotas lieknas, 8—15 *cm* ilgio, su plaušingu, nešvariai pilkos spalvos, greit išnykstančiu žiedu, beveik tokios pat spalvos kaip kepurėlė, aukščiau žiedo šviesesnis, žemiau — tamsesnis, žvynuotas.

Sporos 9—11×8—9 μ (10—14××7—8 μ) dydžio, šiurkščiai taškuotos, rudos.

Auga nuo vidurvasario iki rudens spygliuočių ir lapuočių miškuose, gana retas. Nenuodingas, bet nevalgomas. Lietuvos TSR kol kas nerastas.



49 pav. Žvynuotasis baravykas — *Strobilomyces strobilaceus*

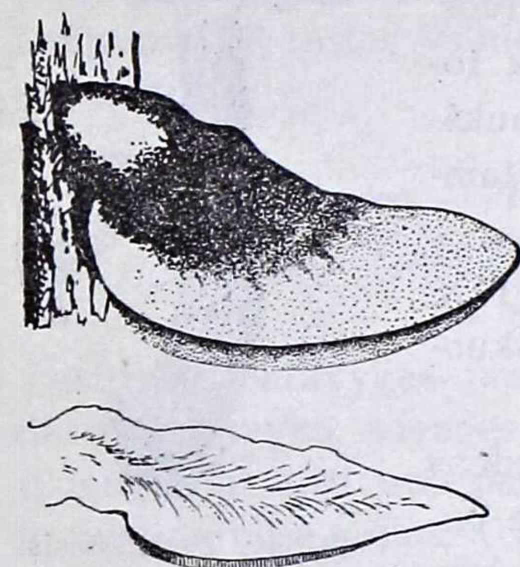
Gentis Kepenės — Fistulina Bull.

Europoje tėra išplitusi tik viena rūšis.

Ąžuolinė kepenė — ***Fistulina hepatica*** (Huds.) Fr.

Kepurėlė pusiau apvali, liežuvio pavidalo arba netaisyklinga, dažniausiai 10—20 *cm*, bet kartais išauga iki 0,5 ir net iki 1 *m* pločio; vienu savo kraštu arba labai trumpu kotu priaugusi prie medžio kamieno; iš pradžių būna oranžinė, bet greit darosi kraujo raudonumo, paskui raudonai ruda ir tamsiai ruda, nelygiu, smulkiai grūduotu, sausoje būklėje truputį lipniu, drėgnoje — labai gleivėtu, paviršiumi. Visas vaisiakūnis savo pavidalu ir spalva

panašus arba į didelio gyvulio liežuvį, arba į raumeningos mėsos gabalą. Apatinė kepurėlės pusė iš pradžių balsva arba šviesiai gelsva, paskui įgauna rausvą arba rusvą spalvą; tokia pat spalva būna ir paspaudimo vietose; vamzdeliai panašūs į baravykinių grybų vamzdelius, 0,5—1 *cm* ilgio, labai siauri, bet jie savo galais būna įaugę tik į kepurėlės mėsą, o tarpusavyje nesuaugę — laisvi.



50 pav. Ąžuolinė kepenė — *Fistulina hepatica*

Mėsa plaušinga, bet kartu minkšta ir sultinga, rūgštoko skonio; sudaryta iš raudonų, į raumenis panašių plaušų ir tarp jų balsvų protarpių, todėl perpiauta atrodo lyg gyslomis išraizgyta gyvulio mėsa; iš perpiauto vaisiakūnio sunkiasi raudonos, beveik kraujo spalvos, sultys.

Sporos 4,5—5,5×3—4 μ dydžio, šviesiai arba geltonai rusvos, su vienu dideliu riebaliniu lašeliu.

Auga rugpiūčio—spalio mėn. ant senų lapuočių medžių, dažniausiai ant ąžuolų kamienų arba stuobrių. Jaunoje stadijoje valgoma kepta, sūdyta arba marinuota; turi daug tanidų, todėl, prieš ruošiant valgiui, vaisiakūnį reikia supiaustyti plonomis skiautelėmis ir išmirkyti. Lietuvoje ant ąžuolų randama neretai.

Gentis **Geltonpėdės — Gomphidius** Fr.

Vaisiakūniai kepurėti, centriniu kotu, mėsingi; kepurėlę dengia gleivės; iš pradžių kepurėlės kraštai jungiasi su kotu gleivėtu, voratinklišku šydu, kuris, atitrūkęs nuo

kepurėlės, lieka prie koto gleivėto žiedo pavidalu; bet šis žiedas paprastai greit išnyksta. Lakšteliai stori, reti, nuaugtiniai, į kepurėlės pakraštį dvišakai išsišakoję, iš pradžių balti, vėliau darosi tamsesni. Kotas mėsingas, prie pagrindo paprastai daugiau arba mažiau geltonas ar gelsvas. Sporos masėje alyviškai rudos arba žalsvai rusvai juodos.

Šioje gentyje rūšių negausu; valgomų težinomos tik trys rūšys.

Gličioji geltonpėdė — *Gomphidius glutinosus* (Schaeff.) Fr.

(VI lentelė, 3 pav.)

Kepurėlė 5—12 *cm* skersmens, iš pradžių iškili, į apačią užsiraičiusiais kraštais, vėliau darosi paplokščia arba įdubusiu viduriu, ruda, pilkšvai ruda arba su violetiniu atspalviu, suaugusi darosi šviesesnė, su labai gleivėta, lengvai nulupama luobele. Apatinę jaunos kepurėlės pusę dengia permatomas, gleivėtas šydas, kuris vėliau, atitrūkęs nuo kepurėlės, pasilieka ant koto nelabai žymaus žiedo pavidalu.

Mėsa stora, minkšta, puri, balta arba nešvariai pilkšva, be kvapo, švelnaus skonio.

Lakšteliai 6—8 *mm* pločio, iš pradžių balti, bet suaugusių vaisiakūnių būna pilki arba juosvai pilki, juodai dėmėti, stori ir reti, tamprūs, beveik želatininės konsistencijos, pro lupą atrodo lyg apaugę trumpais šereliais (tai stambios cistidės), kotu nuaugę žemyn, o į kepurėlės pakraštį dažnai dvišakai išsišakoję.

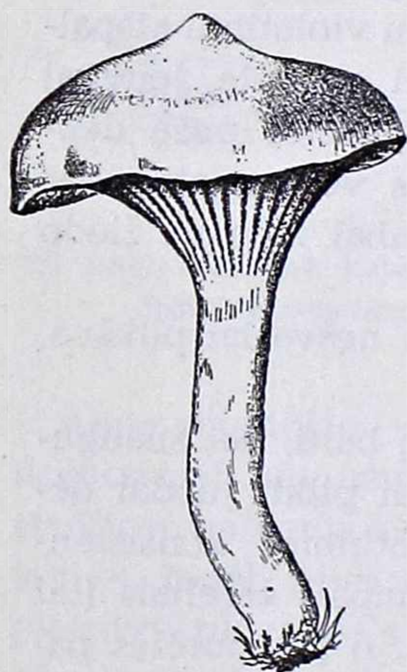
Kotas 5—10×1—2 *cm* dydžio, į apačią sulaibėjęs, o viršutinėje dalyje dažnai įsmaugtas, plaušingas, iš paviršiaus gleivėtas, balsvas, prie pagrindo aiškiai citriniškai geltonas; jo mėsa viduryje šviesiai geltona, prie pagrindo citriniškai geltona arba su rausvo atspalvio priemaiša.

Sporos versptiškos, 18—24×5—6 μ dydžio, su 4—5 riebaliniais lašeliais, juodai rudos, masėje beveik visai juodos.

Auga nuo vasaros antrosios pusės iki rudens spygliuočių miškuose, paprastai būriais, neretas. Geltonpėdė, nulupus jos gleivėtąją odelę, jauna tinka valgyti. Lietuvos TSR spygliuočių miškuose vietomis auga labai gausiai, bet kepurėlės dažniausiai būna vikšrų sugadintos, „sukirmijusios".

Variaspalvė geltonpėdė — *Gomphidius viscidus* (L.) Fr.

Kepurėlė kūgiškai iškili, viduryje dažniausiai su smailu kauburėliu, senų vaisiakūnių kartais truputį įdubusi, 5—10 *cm* skersmens, rudai raudona arba varinės rausvos spalvos, kartais violetiškai pilka; sausa būna šviesesnė ir blizganti, lipniu, bet ne gleivėtu paviršiumi. Apatinė pusė iš pradžių būna aptraukta šydu.



51 pav. Variaspalvė geltonpėdė — *Gomphidius viscidus*

Kepurėlės mėsa stora, rausva arba oranžinė, o koto — aukso geltonumo arba šviesiai rusva, be ypatingo kvapo, švelnaus skonio.

Lakšteliai stori, reti, alyviškai žalsvi arba, vėlyvesnėje stadijoje, alyviškai rusvi ir purpuriškai rudi, nuaugtiniai, 6—10 *mm* pločio.

Kotas 5—10×1,5—3 *cm* dydžio, plaušingas, masyvus, dažnai į apačią truputį sulaibėjęs, oranžinis su rusvu, geltonu ir rausvu atspalviais, beveik tokios pat spalvos kaip kepurėlė; kartais ant jo būna vos žymios šydo liekanos plaušingo, greit išnykstančio, žiedo pavidalu.

Sporos verpstiškos, 18—22×6—7 μ (mūsų matavimais 16—19×5—7 μ) dydžio, su 3 riebaliniais lašeliais, pilkšvai rusvai alyvinės spalvos, masėje tamsesnės.

Auga nuo liepos mėn. iki rudens. Paplitusi Europoje ir Sibire. Valgoma šviežia ir džiovinta. Lietuvos TSR pušynuose šis grybas vietomis labai gausiai auga, bet, kaip ir gličioji geltonpėdė, jis linkęs „kirmyti". Grybautojai paprastai abiejų šių grybų rūšių nerenka.

Rausvoji geltonpėdė — *Gomphidius roseus* (Fr.) Quél.

(VII lentelė, 1 pav.)

Ši rūšis bendra savo išvaizda labai panaši į gličiąją geltonpėdę, bet paprastai už pastarąją mažesnė (kepurėlė vidutiniškai 3—5 *cm* skersmens, kotas — 3—4×0,5—1,5 *cm* dydžio); kepurėlė visa arba bent jos kraštai daugiau arba mažiau rožinės spalvos; kotas baltas, bet taip pat dažnai būna rausvo ir gelsvo atspalvių, ypač apatinė dalis; mėsa balsva arba balta, po pat luobele gelsvai rausva; lakšteliai 4—5 *mm* pločio pilkšvai arba žalsvai balti, vėliau tamsiai alyviškai pilki, stori ir reti, nuaugtiniai. Sporos verpstiškos, 15—17×4—5 μ (18—20×5—6 μ) dydžio, masėje alyviškai rudos.

Auga nuo vidurvasario iki rudens spygliuočių miškuose ir viržynuose. Valgomas grybas, bet dėl savo smulkumo menkavertis. Lietuvos TSR žymiai rečiau pasitaiko, negu pirmosios 2 rūšys.

G e n t i s Guotės — Hygróphorus Fr.

Vaisiakūniai taisyklingi; kepurėlė mėsinga, gleivėtu arba sausu paviršiumi. Kotas centrinis, mėsingas. Lakšteliai

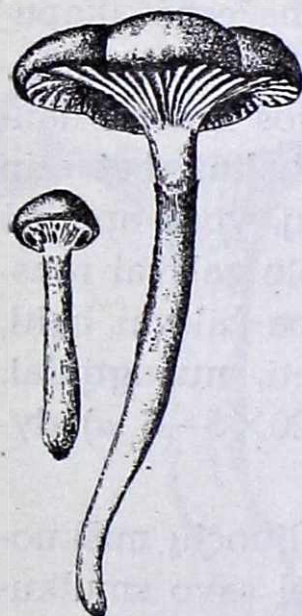
daugiau arba mažiau nuaugę kotu žemyn. Sporos masėje dažniausiai baltos, lygiu paviršiumi. Didelė gentis, bet valgomų rūšių labai nedaug ir tos dažniausiai menkavertės.

Šalninė guotė — *Hygrophorus hypothejus* Fr.

(*Limacium hipothejum* Fr.)

Kepurėlė 3—6 (10) *cm* skersmens, suaugusioje stadijoje paplokščia arba įdubusiu viduriu, dažnai su kauburėliu, juosvai arba alyviškai ruda, labai gleivėta, bet, gleivėms nuslinkus arba išdžiūvus, jos paviršius darosi šviesesnis, geltonas arba rausvai geltonas, rečiau rusvas. Luobelė iki pusės kepurėlės nulupama.

Mėsa stangri, balsvai gelsva, po luobele geltona, malonaus kvapo ir skonio.



52 pav. Šalninė guotė — *Hygrophorus hypothejus*

Lakšteliai 4—6 *mm* pločio, iš pradžių balti, vėliau darosi geltoni, trynio spalvos arba oranžiškai rausvi, nuaugtiniai.

Kotas laibas, cilindriškas, vidutiniškai 3—7 *cm* ilgio, geltonas arba šviesiai gelsvas, kartais oranžiškai dėmėtas su nežymiu, greit išnykstančiu žiedu (gleivėto šydo liekana); žemiau žiedo kotas gleivėtas, aukščiau — sausas.

Sporos pailgai elipsinės, 10—11×4—5 μ (mūsų matavimais 6,5—9×4—5 μ) dydžio, masėje baltos.

Auga rudenį, anot R i c k e n o (1915), ne anksčiau, kaip po pirmųjų šalnų, spygliuočių miškuose, viržynuose, vietomis labai gausiai. Valgoma. Lietuvoje gausiai rasta Vilniaus, Kauno, Trakų apylinkėse. Kitose vietose jos išplitimas netirtas.

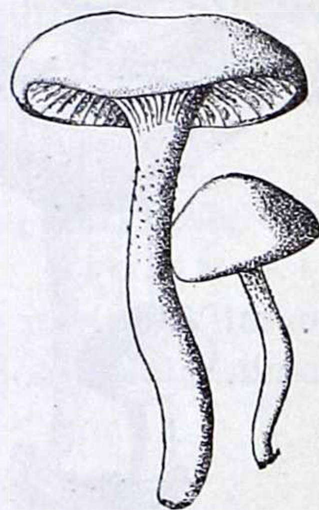
Baltoji guotė — *Hygrophorus eburneus* (Bull.) Fr.

(*Limacium eburneum* Bull.)

Kepurėlė 3—10 *cm* skersmens, jaunoje stadijoje iškili, kūgio arba skėčio pavidalo, į apačią užsiraičiusiais kraštais; augdama darosi paplokščia, balta, balsva, pasenusi, šviesiai molinės spalvos, drėgnoje būklėje gleivėta, slidi, sausoje — blizganti.

Lakšteliai reti, gana platūs, balti arba, senesnių vaisiakūnių, šviesiai rausvai gelsvi, nuaugtiniai.

Kotas laibas, 3—8 *cm* ilgio, baltas; apatinė jo dalis gleivėta, viršutinė, dėl smulkių į taškelius arba grūdelius panašių žvynelių, šiurkšti; iš pradžių jis masyvus, vėliau dažnai darosi kiauraviduris.



53 pav. Baltoji guotė — *Hygrophorus eburneus*

Sporos elipsinės, ne visai simetriškos, 8×4 μ dydžio, masėje baltos.

Auga nuo vidurvasario iki rudens spygliuočių ir lapuočių miškuose; dažniausiai būriais. Valgoma. Lietuvoje jos augimvietės ir paplitimas mažai tirti. P r o š i n s k i s (1931) šį grybą rado Trakų apylinkėse, mes — Vilniaus apylinkėse.

Ūmėdinė guotė — *Hygrophorus russula* (Schaeff.) Quél.

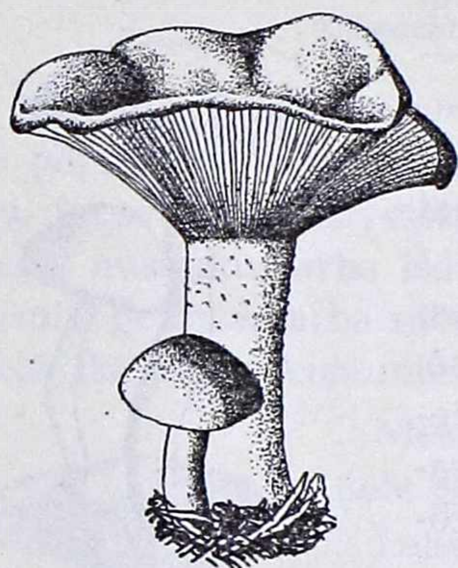
(*Limacium russula* Schaeff.; *Tricholoma russula* Fr.)

(VII lentelė, 2 pav.)

Kepurėlė 5—10 *cm* skersmens, iš pradžių iškili, vėliau darosi paplokščia arba įdubusi, dažnai netaisyklinga, išlankstytais, baltai pūkuotais kraštais; paviršius gleivėtas,

rausvas, karmino raudonumo arba purpuriškai raudonas, įvairių, šviesesnių arba tamsesnių atspalvių, į pakraščius žymiai šviesesnis, dažnai balsvas arba gelsvas.

Mėsa balta su rausvu atspalviu, šilkinio blizgesio, paspaudimo vietose nešvariai rausva arba rusva.



54 pav. Ūmėdinė guotė — *Hygrophorus russula*

Lakšteliai iš pradžių balti, vėliau darosi gelsvi, raudonai dėmėti, kartais visai paraudonuoja, resvi, 4—10 *mm* pločio, priaugtiniai arba vos žymiai nuaugę kotu žemyn.

Kotas dažniausiai cilindriškas, 6—12×1—2 *cm* dydžio, balsvas, iš dalies rausvo atspalvio arba rausvai dėmėtas; paspaudus parausvėja; viršutinė jo dalis balta, lyg miltuota.

Sporos 6—8×4—5 μ dydžio, masėje baltos.

Auga rugsėjo—lapkričio mėn. lapuočių miškuose, ypač po ąžuolais, mėgsta kalkingą dirvą. Skanus valgomas grybas. Žinomas Ukrainoje, Leningrado srityje, taip pat Vidurio bei Vakarų Europoje. Lietuvos TSR iki šiol rastas Vilniaus ir Alytaus apylinkėse; pasitaiko retai, bet gausiai.

Kvapioji guotė — *Hygrophorus agathosmus* Fr.

(*Limacium agathosmum* Fr.; *Hygrophorus cerasinus* Berk. sec. Quél.)

(VIII lentelė, 1 pav.)

Kepurėlė iš pradžių iškili, užsiraičiusiais pūkuotais kraštais, vėliau darosi paplokščia arba iškiliu viduriu, 4—8 *cm* skersmens, gleivėtai lipni, alyviškai gelsvai arba

silpnai violetiškai pilka; pakraščiai kartais balsvi, viduryje baltai putekšliuoti.

Mėsa balta, po luobele dažnai šviesiai alyviškai pilkšva, sultinga, malonaus anyžiaus arba karčiųjų migdolų kvapo, švelnaus skonio.

Lakšteliai iš pradžių balti, vėliau darosi pilkšvi, resvi, stori, 6—8 *mm* pločio, truputį nuaugę kotu žemyn.

Kotas 5—12×1—1,5 *cm* dydžio, cilindriškas, balsvas, iš dalies pilkšvai alyvinio atspalvio, sausas (negleivėtas), masyvus; viršutinė jo dalis šiurkščiai grūduota.

Sporos 8—9×4—5 μ dydžio, masėje baltos.

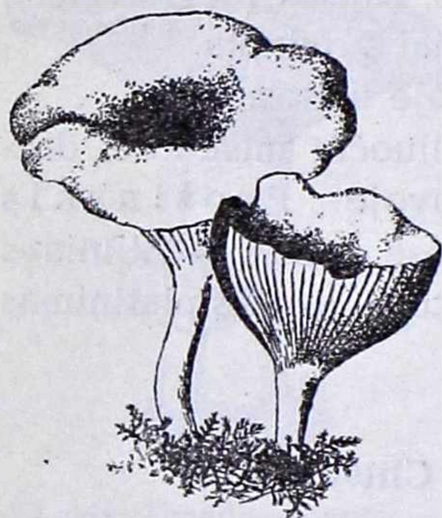
Auga rugsėjo—spalio mėn. spygliuočių miškuose, dažniausiai kalnuose. Valgoma. Lietuvoje Prošinskis (1931) šį grybą rado Trakų apylinkėse, o mes — Vilniaus apylinkėse; kitose respublikos vietose jos išsiplatinimas netirtas.

Gentis **Tauriabudės — Clitócybe** Fr.

Grybai taisyklingais arba netaisyklingais vaisiakūniais; kepurėlė mėsinga, dažniausiai piltuvėlio pavidalo, įdubusiu viduriu, rečiau paplokščia; lakšteliai daugiau arba mažiau nuaugę kotu žemyn, tik nedaugelio rūšių jie būna priaugtiniai; kotas centrinis, dažniausiai plaušuotai mėsingas su plaušuotu žieviniu sluoksniu. Sporos bespalvės, masėje baltos, rutuliškos, ovalinės arba elipsinės, lygiu, taškuotu arba smulkiai karpotu paviršiumi. Didelė gentis. Tarybų Sąjungoje žinoma jos keliasdešimt rūšių, jų tarpe maždaug 25 rūšys valgomos. Lietuvos TSR taip pat nemažai auga tauriabudžių, kai kurios jų labai išplitusios, bet mūsų grybautojams mažai žinomos ir maistui labai retai vartojamos greičiausiai dėl to, kad jos dažnai būna labai tarpusavyje panašios, ir valgomąsias rūšis sunku atskirti nuo nevalgomųjų arba net pusiau nuodingųjų.

Dauburiuotoji tauriabudė — ***Clitocybe infundibuliformis*** (Schaeff.) Fr.

Kepurėlė 3—6 *cm* skersmens; iš pradžių iškiliai kauburiuota, vėliau darosi įdubusi, piltuvėlio pavidalo, kartais su nedideliu kauburėliu įdubimo dugne; paviršius gelsvos kūno, ochrinės arba balsvos spalvos; jauna kepurėlė švelniai, vos žymiai pūkuota, suaugusi plika.



55 pav. Dauburiuotoji tauriabudė — *Clitocybė infundibuliformis*

Mėsa balta, minkštai tampri, malonaus kvapo ir skonio.

Lakšteliai iš pradžių balti, pavandenijię, vėliau būna gelsvi, o sporoms subrendus — baltai apmūsoję, kotu žemai nuaugę.

Kotas 3—8×0,4—0,8 *cm* dydžio, į apačią truputį sustorėjęs, kepurėlės spalvos, elastingas, purios konsistencijos.

Sporos ovalinės, nusmailėjusiu apatiniu galu, 6—7×3—4 (4,5—6) μ dydžio, smulkiai taškuotos, masėje baltos.

Auga nuo vidurvasario iki rugsėjo mėn. lapuočių ir spygliuočių miškuose, krūmuose, kartais pievose, apydrėgnėse vietose, dažnai dideliais būriais. Skanus valgomas grybas. Lietuvoje neretas, vietomis gausus.

Pastaba. Šio grybo žinomas vienas varietetas, būtent, var. *membranacea* (Fl. Dan.) Fr., kuris nuo pagrindinės rūšies skiriasi plonesne, paprastai netaisyklinga, išlankstytais kraštais kepurėle, ne taip žemai kotu nuaugusiais lakšteliais ir laibesniu, perdėm vienodo storumo kotu.

Drūtgalė tauriabudė — *Clitocybe clavipes* (Pers.) Fr.

Kepurėlė 4—7 *cm* skersmens, iš pradžių iškili, vėliau darosi paplokščia, dažnai su kauburėliu centre arba beveik kūgiška; paviršius lygus, tamsiai peleninės spalvos, pilkai rudas arba gelsvai pilkas, kartais visai baltas arba tik kepurėlės kraštai balti ar šviesūs.

Mėsa šlapioje būklėje pilkos dūmų spalvos, sausoje — balta, labai puri ir lietingu metu prisigėrusi vandens, malonaus kvapo ir švelnaus skonio.

Lakšteliai balti, kartais gelsvai balti arba gelsvi, kotu žemai nuaugę.

Kotas 4—6×1 *cm* dydžio, kepurėlės spalvos arba truputį šviesesnis, į pagrindą laipsniškai storėja, siekia iki 1,5—2,5 *cm* skersmens; baltai pūkuotas, masyvus, elastingas ir truputį plaušingas.



56 pav. Drūtgalė tauriabudė — *Clitocybė clavipes*

Sporos elipsinės, 6—7×4—5 μ dydžio, su riebaliniu lašeliu, masėje baltos arba gelsvai baltos.

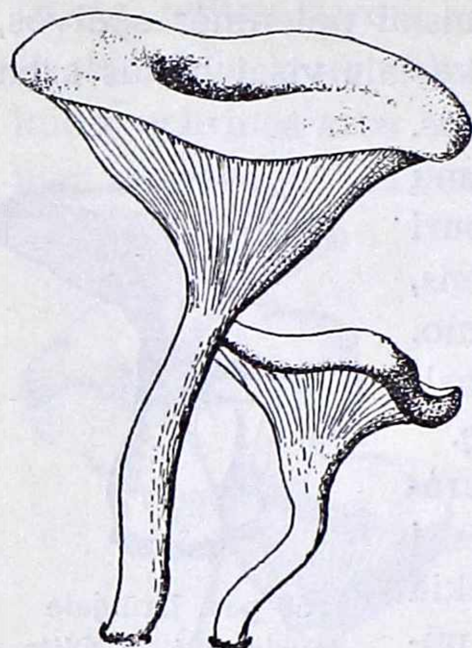
Auga nuo vidurvasario iki rudens daugiausia spygliuočių miškuose, taip pat miškų pievų pakraščiuose, pelkėtuose juodalksnynuose ir pelkėse tarp kimininių samanų, dažniausiai būriais. Valgoma. Lietuvoje kol kas užregistruota Vilniaus, Trakų ir Kauno apylinkėse; greičiausiai ir kitur nereta.

Voveruškinė tauriabudė (Tariamoji voveruška) — *Clitocybe aurantiaca* (Wulf.) Stud. (*Cantharellus aurantiacus* Fr.)

Kepurėlė 3—8 *cm* skersmens, paplokščia arba įdubusi, oranžinė, oranžiškai raudona, kartais skaisčiai geltona arba kraštuose šviesi bei balsva.

Mėsa plona, puriai minkšta, šviesiai oranžinė arba gelsva, bekvapė, nepasižymi maloniu skoniu.

Lakšteliai skaisčiai oranžiškai raudoni, tankūs, dvišakai išsišakoję, gana ploni, nuaugtiniai.



57 pav. Voveruškinė tauriabudė — *Clitocybe aurantiaca*

Kotas 3—5×0,4—0,8 *cm* dydžio, oranžiškai geltonas arba ochriškai geltonas, į apačią sulaibėjęs, dažnai kreivas, kartais ekscentriškas; iš pradžių masyvus, vėliau darosi kiauraviduris.

Sporos elipsinės, 6—7×4—5 μ (mūsų matavimais 5—6,5×3,5—4,5 μ) dydžio, su dideliu riebaliniu lašeliu, bespalvės.

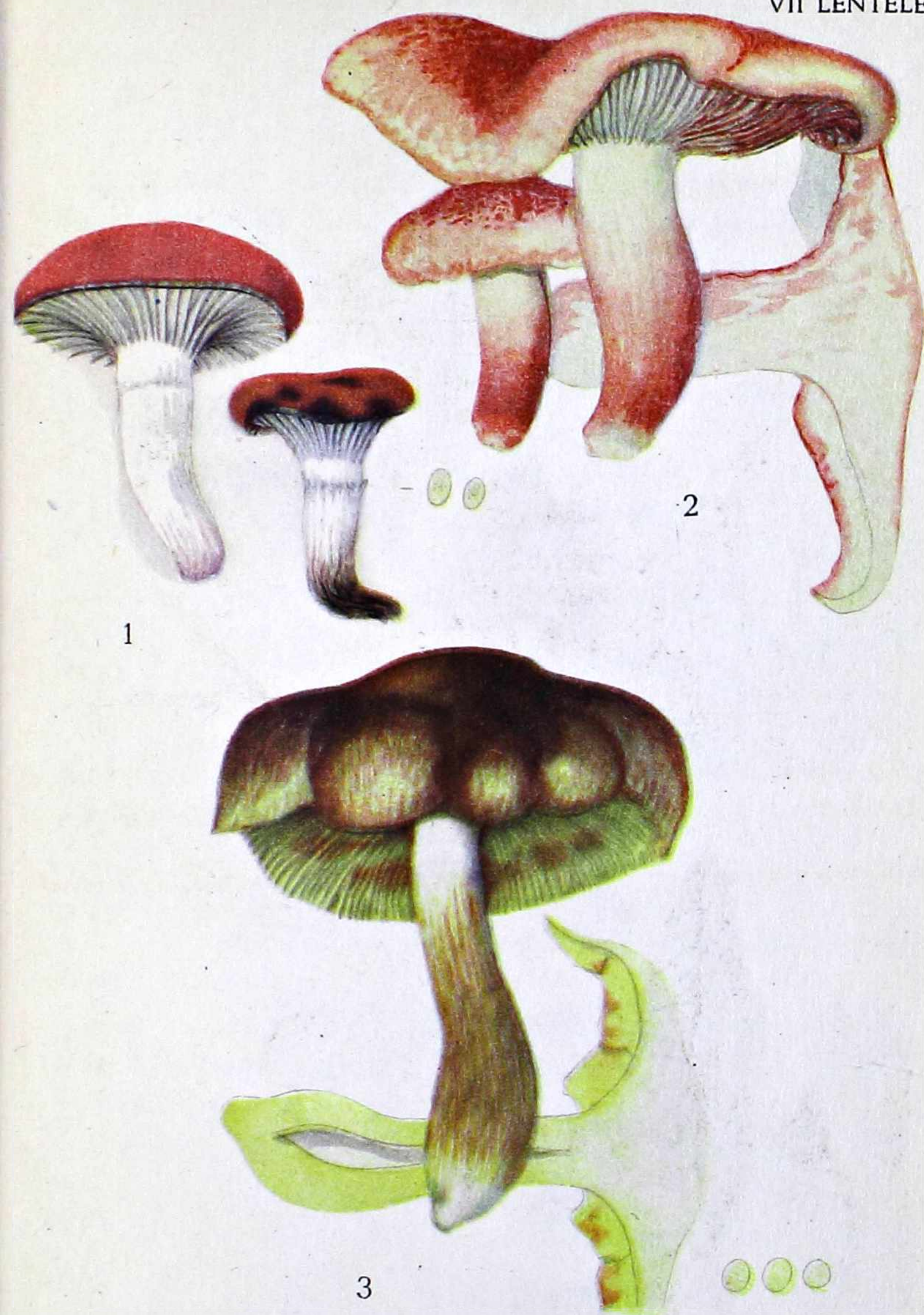
Auga antroje vasaros pusėje ir rudenį spygliuočių arba rečiau lapuočių miškuose, dažniausiai pavieniui. Valgomas, bet menkavertis, nepasižymįs geru skoniu grybas. Lietuvoje ne visur randamas.

Pastaba. Voveruškinė tauriabudė savo spalva ir išvaizda labai panaši į žinomą ir vertingą grybą — voverušką. Skiriasi nuo jos plona kepurėle, plonais oranžiniais, mažai kotu žemyn nuaugusiais lakšteliais, taip pat labai puria mėsa ir mažesnėmis sporomis.

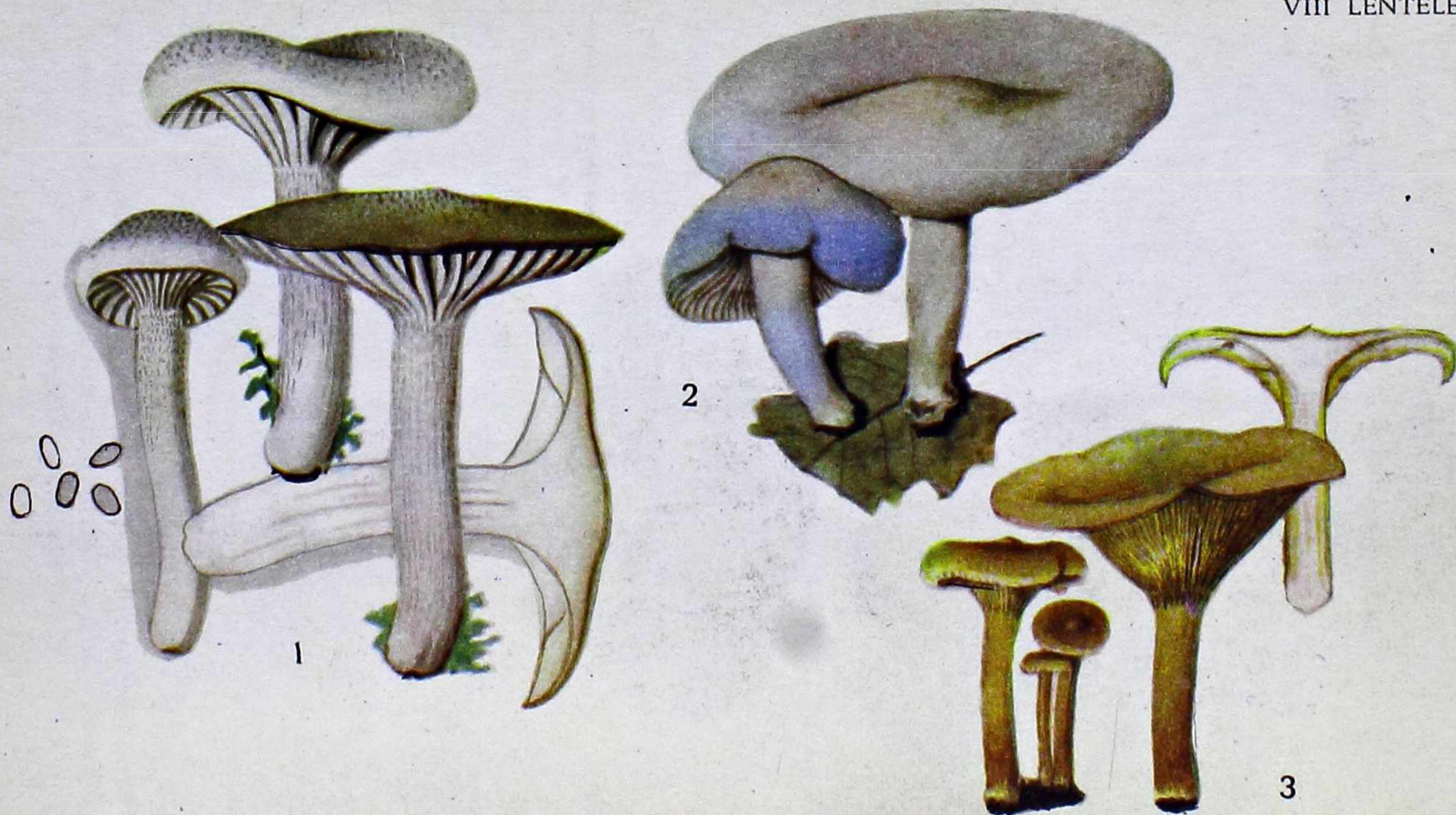
Kvapioji tauriabudė — *Clitocybe odora* (Bull.) Fr.

(VIII lentelė, 2 pav.)

Kepurėlė 3—9 *cm* skersmens, iš pradžių iškili arba kūgiška, į apačią užsiraičiusiais, smulkiai pūkuotais kraštais, vėliau darosi paplokščia, o dar vėliau — įdubusi; paviršius žalias arba žalsvas su priemaiša čia melsvo, čia pilko,



1. Rausvoji geltonpėdė — *Gomphidius roseus*. 2. Ūmėdinė guotė — *Hygrophorus russula*. 3. Geltonrudis baltikas — *Tricholoma flavobrunneum*. Valgomi



1. Kvapioji guotė — *Hygrophorus agathosmus.* Valgoma. 2. Kvapioji tauriabudė — *Clitocybe odora.* Valgoma. 3. Gelsvoji tauriabudė — *Clitocybe gilva.* Nevalgoma

čia gelsvo atspalvių, kartais beveik visai baltas, lygus, plikas.

Mėsa išblukusios žalsvos arba nešvariai baltos spalvos, stangri, stipraus anyžiaus kvapo, malonaus skonio.

Lakšteliai iš pradžių melsvai žali, kepurėlės spalvos, vėliau būna pilkai gelsvi, šviesiai pilki arba balsvi, platūs, kotu truputį nuaugę žemyn.

Kotas 3—5×0,6—0,8 *cm* dydžio, cilindriškas, panašių atspalvių kaip kepurėlė, bet šviesesnis, beveik plikas, tik ties sustorėjusiu pagrindu baltai pūkuotas, elastingas, o suaugusių — kiauraviduris.

Sporos elipsinės, 6—8×4—4,5 μ dydžio, bespalvės, su dideliu riebaliniu lašeliu.

Auga antroje vasaros pusėje ir rudenį spygliuočių bei lapuočių miškuose. Valgoma. Rasta Vilniaus, Trakų, Alytaus, Dūkšto apylinkių miškuose.

Pievinė tauriabudė — *Clitocybe dealbata* (Sow.) Fr.

Kepurėlė 2—6 *cm* skersmens, iš pradžių iškili, užsiraičiusiais kraštais, vėliau darosi paplokščia, truputį įdubusiu viduriu; paviršius baltas, viduryje pilkai baltas, iš pradžių lyg su šilkiniais plaukeliais, vėliau visai nuslenkančiais, truputį blizgantis.

Mėsa plona, balta, apystangrė, silpno miltų kvapo ir gana malonaus skonio.

Lakšteliai pilkšvi arba balsvi, ploni, priaugtiniai arba vos žymiai nuaugę kotu žemyn.

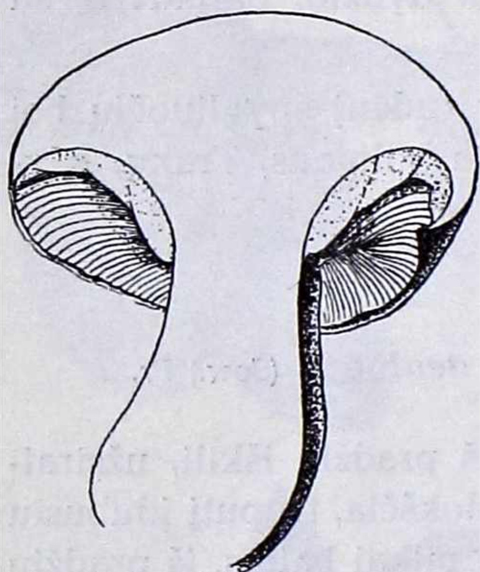
Kotas 3—5×0,4—0,7 *cm* dydžio, beveik cilindriškas, baltas arba šviesios kūno spalvos plaušingas, masyvus; viršutinė jo dalis baltai apmūsojusi.

Sporos elipsinės, 5—6×3—4μ dydžio, masėje baltos.

Auga antroje vasaros pusėje ir rudenį sausose pievose, ganyklose, šlaituose, pakelėse ir net dirvose arba miškuose, pavieniui arba tiltais. Valgoma. Lietuvoje jos išsiplatinimas netirtas. P r o š i n s k i o (1931) minima Trakų apylinkėse.

Pilkoji tauriabudė — *Clitocybe nebularis* (Batsch.) Fr.

Kepurėlė 7—20 *cm* skersmens, iš pradžių iškili, vėliau darosi paplokščia arba truputį įdubusiu viduriu; paviršius peleninės spalvos, baltai pilkas, šviesiai pilkai rudas arba rečiau balsvas tamsesniu viduriu, jaunų vaisiakūnių sausas būna švelniai pūkuotai apmūsojęs, senesnių vaisiakūnių arba lietingu metu — pilkas, matinis.



58 pav. Pilkoji tauriabudė — *Clitocybe nebularis*

Mėsa balta, stora.

Lakšteliai balsvi arba vėliau šviesiai gelsvi, kartais juosvai dėmėti, tankūs, 2—7,5 *mm* pločio, truputį nuaugę kotu žemyn.

Kotas 7—12×2—3 *cm* skersmens, į apačią palaipsniui sustorėjęs, balsvas arba šviesiai pilkas, išilgai plaušuotai ruožuotas, gana elastingas, masyvus.

Sporos elipsinės, 7—8×3—4 (5—7×3—3,5) μ dydžio, bespalvės, su 1—2 riebaliniais lašeliais.

Auga rugpiūčio—lapkričio mėn. lapuočių, rečiau spygliuočių miškuose, taip pat ganyklose būriais arba kartais sudaro raganų žiedus. Tarybiniai mikologai ją laiko valgomu, ketvirtosios kategorijos grybu; kitų kraštų literatūroje jis dažnai žymimas kaip netinkąs valgyti. Lietuvoje jo išsiplatinimas mažai tirtas; P r o š i n s k i s (1931) jį yra ra-

dęs Trakų apylinkėse; gana dažnai pasitaiko Vilniaus apylinkėse.

Pastaba. Pilkąją tauriabudę lengva supainioti su kvapiuoju baltiku — *Tricholoma irinum* (žr. žemiau), nes abu šie grybai savo išvaizda labai panašūs; tačiau jau vien iš to, kad baltiko lakšteliai beveik laisvi arba tik vienu kampu priaugę prie koto, lengva jį atskirti nuo pilkosios tauriabudės.

Gelsvoji tauriabudė — *Clitocybe gilva* Fr.

(VIII lentelė, 3 pav.)

Kepurėlė 4—10 *cm* skersmens, iš pradžių iškili, vėliau darosi įdubusi, dažnai su kauburėliu įdubime; paviršius ochrinis, rausvai geltonas arba blankiai geltonas, dažnai rusvomis dėmelėmis, lygus ir plikas, truputį blizgantis.

Mėsa beveik tokios pat spalvos kaip kepurėlės paviršius, kietoka, trapi.

Lakšteliai gelsvai baltos arba blankiai ochriškai baltos spalvos, tankūs, žemai nuaugę kotu.

Kotas trumpas, 3—7×1—2,5 *cm* dydžio, į apačią sustorėjęs, beveik kepurėlės spalvos, tik truputį šviesesnis už ją, kietas, plaušingas, masyvus arba, senesniųjų vaisiakūnių, dažnai kiauraviduris, prie pagrindo apšepęs baltais pūkais.

Sporos rutuliškos, 4—6 μ skersmens, taškuotos, bespalvės.

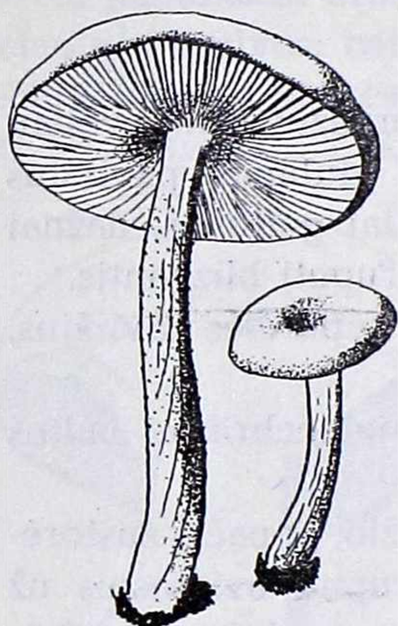
Auga rugpiūčio—spalio mėn. spygliuočių miškuose. Valgyti dėl nemalonaus skonio netinka, bet nepritvrusių grybautojų gali būti supainiota su kai kuriomis valgomomis tauriabudėmis. Lietuvoje jos išsiplatinimas mažai tirtas. Vilniaus apylinkėse randama.

Pastaba. Gelsvajai tauriabudei labai artima ir į ją panaši taip pat nevalgoma rūšis — *Clitocybe splendens* (Pers.) Fr., kuriai būdinga yra žvilganti kepurėlė ir truputį pailga sporų forma, kurių dydis 4—6×4—5μ.

Ilgakotė tauriabudė — *Clitocybe laccata* (Scop.) Fr.

(*Laccaria laccata* B. et Br.)

Kepurėlė iškili arba truputį įdubusi, vidutiniškai 3—5 *cm* skersmens, drėgna būna rausvos kūno spalvos, sausa — daugiau ochrinės spalvos; iš pradžių lygi ir beveik plika, senesnių vaisiakūnių darosi smulkiai žvynuota arba smulkiai plaušuota, banguotu, dažnai raukšlėtu ir šiurkščiu, paviršiumi.



59 pav. Ilgakotė tauriabudė — *Clitocybe laccata*

Mėsa kepurėlės spalvos, pavandenijusi (persišviečianti), plona, salstelėjusio skonio.

Lakšteliai kūno spalvos, vėliau baltai apmūsoję, stori ir gana platūs, priaugtiniai, bet kartais nuo jų pagrindo nusitęsia kotu žemyn siaura, ilties pavidalo skiautelė.

Kotas laibas ir palyginti ilgas, 7—10×0,6—1 *cm* dydžio, beveik cilindriškas, dažnai kreivas arba įvijas, kepurėlės spalvos, išilgai plaušuotai ruožuotas arba plaušuotai gauruotas, tamprus, masyvus arba rečiau kiauraviduris.

Sporos rutuliškos, 8—9 μ skersmens, dygliuotos, bespalvės, masėje baltos.

Auga nuo vidurvasario iki vėlyvo rudens miškuose, krūmynuose, pievose, būriais arba tiltais. Tinka valgyti, bet menkavertė. Lietuvoje jos išplitimas mažai tirtas. Užregistruota Vilniaus ir Trakų apylinkėse.

Šios rūšies žinomas gražus varietetas, būtent var. *amethystina* (Vaill.) B. et Br., kuris skiriasi nuo pagrindinės

rūšies tuo, kad visos vaisiakūnio dalys ne tik iš paviršiaus, bet ir viduje yra gražios, tamsiai violetinės spalvos, kuri tačiau džiovinant grybą greit išnyksta, ir vaisiakūnis pasidaro išblukęs, pilkšvas arba pilkas.

Gentis Plempės — Collybia Fr.

Vaisiakūniai kepurėti; kepurėlė dauguma atvejų plona, pilka, balta, geltona arba ruda, taisyklinga; lakšteliai priaugtiniai arba laisvi, niekada nenuauga kotu žemyn; kotas centrinis, daugiau arba mažiau kremzlinės konsistencijos. Sporos bespalvės, bet masėje kartais būna gelsvo, žalsvo arba rusvai rausvo atspalvio, lygios, taškuotos, karpotos arba dygliuotos. Plempių gentis gana didelė, bet valgomųjų rūšių žinoma vos keletas; dauguma arba smulkios, arba dėl blogo skonio maistui netinkamos.

Juodkotė plempė (Žieminis kelmutis) — *Collybia velutipes* (Curt.) Fr.

Kepurėlė 2—10 *cm* skersmens, iš pradžių iškili, užsiraičiusiais kraštais, vėliau paplokščiai prasiskleidžianti, gelsvai rusva arba ruda, rečiau geltona, tamsesniu viduriu, lygi, plika, gleivėtai slidi.

Mėsa plona, balta arba šviesiai gelsva, jaunų vaisiakūnių minkšta ir sultinga, senesnių truputį tampri.

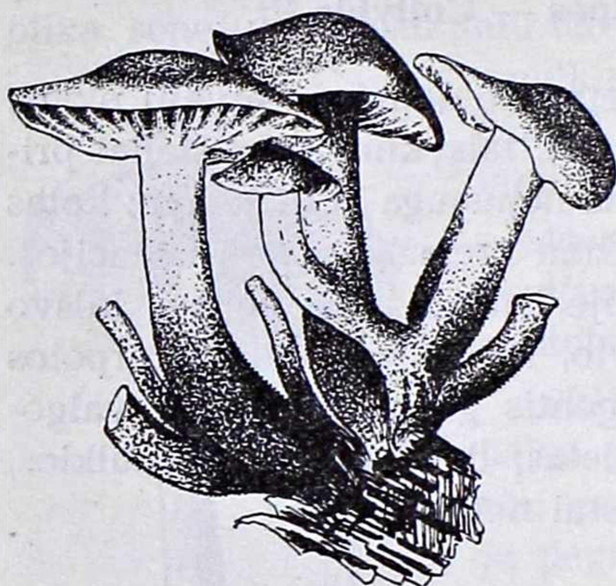
Lakšteliai iš pradžių balti, vėliau darosi šviesiai gelsvi, 3—4 *mm* pločio, storoki, vos siekia kotą, beveik laisvi.

Kotas 5—10×0,4—0,8 *cm* dydžio, dažnai kreivas ir įvijas, viršutinėje dalyje daugiau arba mažiau šviesiai geltonos arba geltonai rusvos spalvos, į apačią tamsėja ir pereina į tamsiai rudą arba beveik juodą spalvą; apaugęs labai trumpais tankiais plaukeliais ir todėl atrodo kaip ak-

somu aptrauktas; dažniausiai, bent suaugusioje būklėje, kiauraviduris.

Sporos elipsinės, 7—9×5—6 μ dydžio, su 1—2 riebaliniais lašeliais, masėje baltos.

Auga rugsėjo—gruodžio mėn., o šiltomis žiemomis kartais iki balandžio mėn. ant įvairių medžių, dažniausiai lapuočių kamienų, stuobrių ir kelmų, paprastai nedidelėmis kupetėlėmis. Tinka maistui, bet vaisiakūniai palyginti smulkūs ir sunku jų pririnkti daug. Lietuvos TSR visur labai dažna, ypač parkuose, kur daug nusilpusių, žaizdotų medžių arba senų stuobrių bei kelmų.



60 pav. Juodkotė plempė — *Collybia velutipes*. Orig.

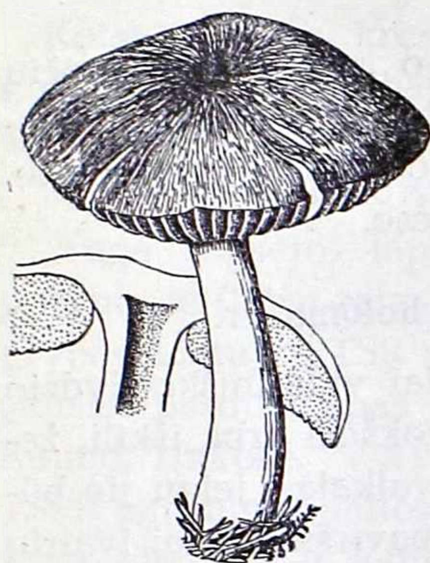
Plačialakštė plempė — *Collybia platyphylla* (Pers.) Fr.

Kepurėlė vidutiniškai 5—12 *cm* skersmens, iš pradžių iškiliai varpiška, vėliau paplokščia su iškiliu buku kauburėliu viduryje; jos paviršius šviesiau arba tamsiau pilkas, rudai pilkas arba šviesiai alyviškai rusvas, viduryje visada tamsesnis, kartais beveik juodas, visas padengtas įaugusiais arba plaušingais žvyneliais, nuo kurių darosi spinduliškai ruožuotas arba spinduliškai suplaišiojęs.

Mėsa balta, plona, tik viduryje storesnė, trapi, bekvapė, švelnaus skonio.

Lakšteliai balti arba gelsvai balti, reti, platūs, 10—15, kartais iki 30 *mm* pločio, trapūs, iš pradžių kampu priaugę prie koto, vėliau darosi visai laisvi.

Kotas 7—12×1—2 *cm* dydžio, beveik cilindriškas arba į apačią truputį sustorėjęs, iš pradžių baltas, vėliau darosi šviesiai pilkai rusvas, plaušingai ruožuotas, viršutinėje dalyje baltai apmūsojęs, tamprios konsistencijos, subrendusioje stadijoje kiauraviduris.



61 pav. Plačialakštė plempė — *Collybia platyphylla*

Sporos plačiai elipsinės, 6—9×6—8 μ dydžio, lygiu paviršiumi, su riebaliniu lašeliu, masėje baltos.

Auga visą vasarą miškuose apie supuvusius kelmus ir ant jų. Valgoma. Lietuvoje kol kas rasta Vilniaus, Kauno ir Trakų apylinkėse; galimas dalykas, kad ji ir kitur nereta.

Sviestinė plempė — *Collybia butyracea* (Bull.) Fr.

Kepurėlė 5—8 *cm* skersmens, iš pradžių iškili, vėliau darosi paplokščia su daugiau arba mažiau žymiu kauburėliu; jos paviršius gražios raudonai rudos, kūno arba ochrinės spalvos, mažai blizgantis, lygus, pačiupinėjus atrodo riebus, lyg sviestuotas.

Mėsa balta, kartais truputį rausva arba gelsva, puri, vandeninga, silpno vaisių kvapo arba bekvapė, salstelėjusio malonaus skonio.

Lakšteliai balti, tankūs, gana platūs, ploni, netaisyklingai dantytais kraštais (ašmenimis), iš pradžių vienu kampu priaugę prie koto, vėliau darosi laisvi.

Kotas 5—8×0,5—1 *cm* dydžio, beveik kepurėlės spalvos, prie pagrindo netaisyklingai, dažnai svogūno pavidalu

sustorėjęs, į viršų palaipsniui laibėjantis, kietos kremzlinės konsistencijos, senesnių egzempliorių kartais kiauraviduris.

Sporos elipsinės, 8—9×4—5 μ dydžio, su riebaliniu lašeliu, baltos spalvos.

Auga nuo vidurvasario iki vėlyvo rudens spygliuočių bei lapuočių miškuose pavieniui ir būriais. Valgoma. Lietuvoje Prošinskis (1931) rado Trakų apylinkėse, mes — Vilniaus ir Alytaus apylinkėse.

Gentis **Baltikai — Tricholóma** Fr.

Vaisiakūniai taisyklingi, dažniausiai vidutiniško dydžio arba didoki; kepurėlė mėsinga, paplokščia arba iškili, žemyn užlenktais kraštais; šydas ir apvalkalas, jeigu jie būna, labai anksti išnyksta; kepurėlės paviršius labai įvairių spalvų. Lakšteliai prisegtiniai arba barzdiniai, niekada nebūna visai laisvi arba nuaugtiniai. Kotas centrinis, mėsingas, dažniausiai masyvus. Sporos baltos, tik kai kurių rūšių masėje būna silpnai rausvo, ochrinio arba žydrai žalsvo atspalvio.

Didelė gentis, kurioje daugiau kaip 20 rūšių yra valgomų, kitos karčios, nevalgomos, kai kurios net pusiau nuodingos. Lietuvoje baltikų gentis palyginti mažai tirta.

Gleivėtasis, arba **žalsvasis, baltikas** — ***Tricholoma equestre*** (L.) Fr.

(IX lentelė, 1 pav.)

Kepurėlė 5—10 *cm* skersmens, iš pradžių pusrutuliškai išgaubta, užsiraičiusiais kraštais, vėliau išsitiesianti, darosi paplokščia arba su kauburėliu viduryje, dažnai netaisyklingai išlankstytais kraštais; jos paviršius alyviškai rudas, alyviškai geltonas, rudai geltonas, o kartais visai geltonas, viduryje rudas, sausame ore dažnai suaižėjęs, drėgname ore gleivėtai lipnus ir paprastai aplipęs žemėmis arba šapeliais; luobelė iki pusės nulupama.

Mėsa balsva, po luobele geltona, stora, malonaus (agurkų) kvapo ir skonio.

Lakšteliai ryškios sieros geltonumo arba geltonai alyvinės spalvos, tankūs, platūs, prisegtiniai arba beveik laisvi.

Kotas trumpas, kresnas, 2,5—6×1—2 *cm* dydžio, sieros geltonumo, kartais balsvai geltonas, lygus arba žvynuotas smulkiais plaušingais žvyneliais, kietas, masyvus.

Sporos elipsinės, 6×3 μ dydžio, masėje baltos.

Auga rugsėjo—lapkričio mėn. sausuose smiltinguose pušynuose (labai retai lapuočių miškuose). Geras valgomas grybas. Lietuvos TSR pušynų rajonuose jis labai paplitęs ir gausiai parduodamas didesniųjų miestų, ypač Vilniaus ir Kauno, rinkose. V a s i l k o v a s (1948) gleivėtąjį baltiką TSRS europinės dalies vidurinėje juostoje laiko labai retu (nors vietomis ir gana gausiu) grybu. Lietuvoje jį reikia laikyti dažnu ir gausiu, turinčiu pramoninės reikšmės grybu; pagal visasąjunginį valgomųjų grybų standartą jis skiriamas prie ketvirtosios kategorijos, atseit prie menkiausios vertės grybų, tačiau mūsų respublikos rinkose jis vertinamas nedaug mažiau, kaip rudmėsės ir visai tiktų į antrąją kategoriją. Ypač plačiai vartojamas sūdyti ir marinuoti. Neigiama jo ypatybė yra ta, kad, augdamas ant trumpo koto, jis nepakyla aukščiau nuo žemės, todėl jo lipni kepurėlė paprastai būna labai aplipusi smėliu bei šapais ir sunkiai nuvaloma.

Vilniaus ir Kauno rinkose šis grybas dažnai vadinamas „zielionka" (iš lenkiško žodžio zieliony — žalias), kitur, pavyzdžiui, Zarasuose, jis žinomas ž a l i o k i ų vardu.

Pastaba. Į gleivėtąjį baltiką savo spalvomis ir kepurėlės forma kartais labai panašus geltonasis baltikas — *Tricholoma sulphureum* (Bull.) Fr.; tačiau jį lengva atskirti nuo gleivėtojo baltiko pagal jo ilgą ir laibą kotą, mažiau gleivėtą kepurėlę, ryškiai geltonos spalvos mėsą, nemalonų kvapą ir skonį. Jis ne tik nevalgomas, bet laikomas nuodingu.

Geltonrudis baltikas — ***Tricholoma flavobrunneum*** **Fr.**

(VII lentelė, 3 pav.)

Kepurėlė 5—10 *cm* skersmens, jauna kūgiškai iškili arba pusrutuliška, vėliau paplokščiai prasiskleidžia, kraštai darosi spinduliškai rievėti. Luobelė gleivėtai slidi, smulkiai žvynuotai plaušuota, geltonai rudos, lapės plauko spalvos, viduryje tamsesnė.

Kepurėlės mėsa blyškiai geltona, koto — perdėm arba arčiau paviršiaus geltona. Mėsos kvapas panašus į agurkų arba į miltų kvapą.

Lakšteliai laisvi arba barzdiniai, tankūs, blyškiai geltoni, vėliau pasidaro raudonai rusvai dėmėti.

Kotas 7—15 *cm* ilgio, iki 2 *cm* storio, beveik cilindriškas, tiesus arba truputį lenktas, kepurėlės spalvos arba truputį šviesesnis, iš pradžių gleivėtas, plaušingas, senesnių vaisiakūnių kiauraviduris.

Sporos elipsinės, 5—6×3—4 μ dydžio, masėje baltos.

Auga nuo vidurvasario iki spalio mėn. lapuočių miškuose, daugiausia po beržais. Plačiai žinomas šiaurinėje Lietuvos dalyje kaip geras valgomas grybas ir kai kur vadinamas guote. Spygliuočių miškų rajonuose pasitaiko rečiau.

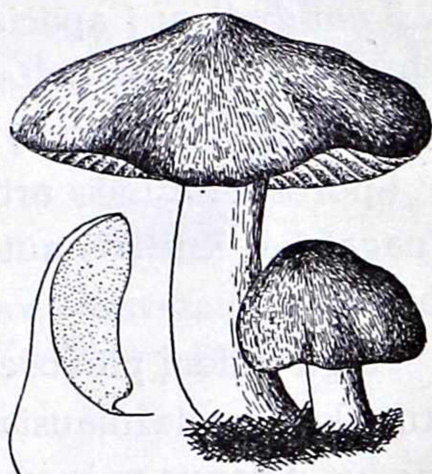
Juosvažalis baltikas — ***Tricholoma portentosum*** **Fr.**

Kepurėlė 6—12 *cm* skersmens, iš pradžių varpelio pavidalo, vėliau darosi paplokščiai iškili, o sendama lėkštai įdumba ir darosi netaisyklinga; jos paviršius dūminės pilkos, peleninės spalvos arba gelsvai pilkas, kartais violetinio atspalvio, viduryje rusvai juosvas, visas smulkiai plaušuotas spinduliškai, į luobelę įaugusiais violetinio arba violetiškai juosvo atspalvio plaušeliais; drėgname ore gleivėtai lipnus; luobelė beveik visa nusilupa.

Mėsa balsva, po luobele tamsi arba pilkšva, arčiau koto gelsva arba žalsva, trapi, silpno agurkų kvapo, malonaus skonio.

Lakšteliai iš pradžių balti, vėliau įgauna gelsvą arba gelsvai pilką spalvą, labai platūs, stori, beveik laisvi, kartais silpnai barzdiniai.

Kotas cilindriškas, 6—10×1,5—2,5 *cm* dydžio, baltas arba šviesiai žalsvai gelsvas, išilgai smulkiai ruožuotas, plikas, šilko blizgesio (kartais viršutinė jo dalis smulkiai juosvai žvynuota), masyvus, plaušingas.



62 pav. Juosvažalis baltikas — *Tricholoma portentosum*

Sporos elipsinės, 4—5×3 μ (mūsų matavimais 5—7×3—4 μ) dydžio, masėje baltos.

Auga rudenį, nuo rugsėjo mėn., sausuose pušynuose, kartais eglynuose ir mišriuose miškuose, pavieniui arba būriais. Valgomas, gana geras grybas. Lietuvoje neretas, nors ne toks gausus, kaip gleivėtasis baltikas. Vilniaus ir Kauno rinkose parduodamas netikrųjų žaliokių vardu.

Kvapusis baltikas — *Tricholoma irinum* Fr.

(X lentelė, 1 pav.)

Kepurėlė 6—12 *cm* skersmens, iš pradžių iškili arba kūgiška, užsiraičiusiais smulkiai baltai pūkuotais kraštais, vėliau darosi daugiau arba mažiau paplokščia; jos paviršius kūno spalvos, rusvas arba pilkai rudas, šviesesnių arba tamsesnių atspalvių, iš dalies, ypač viduryje, savotiškai pilkai apmūsojęs, o vėliau — plikas, mažai blizgantis, dažnai suaižėjęs.

Mėsa balta, stora, kieta, savotiško, panašaus į vilkdalgių (*Iris germanica, I. florentina*) šakniastiebių, kvapo.

Lakšteliai iš pradžių rausvos kūno spalvos (šviesiai ochrinės), vėliau darosi nešvariai rudai rausvi, gana tankūs, iki 1 *cm* pločio, beveik laisvi arba prisegtiniai.

Kotas balsvas arba kepurėlės spalvos, 4—10×1,5—2,5 *cm* dydžio; į apačią dažniausiai truputį sustorėjęs, viršutinėje dalyje baltai apmūsojęs, išraizgytas išilginių plaušelių tinklu, masyvus.

Sporos elipsinės arba trumpai elipsinės, 7—9×4—5 μ (pagal kai kuriuos autorius 5—6×3—4 μ) dydžio, masėje baltos.

Auga rudenį pievose, ganyklose ir žole apaugusiose miškų aikštėse, dažniausiai būriais, tiltais arba sudaro raganų žiedus. Skanus valgomas grybas. Lietuvoje mažai žinomas ir netirtas. Kol kas rastas tik Kauno apylinkėse ganomoje pievoje po tuopomis.

Melsvakotis baltikas — *Tricholoma personatum* Fr.

(*Tr. amethystinum* Quél.)

Kepurėlė 6—15 *cm* skersmens, šviesios molio spalvos, šviesiai ruda arba balsva, stora ir mėsinga, iš pradžių pusrutuliška, vėliau darosi iškiliai paplokščia, gana taisyklinga, lygiu paviršiumi.

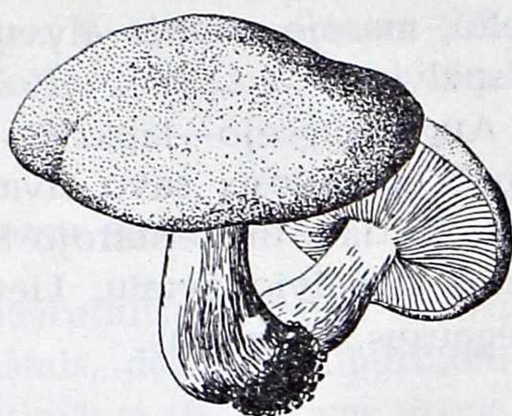
Mėsa sausa būna balta, vandeniu permirkusi — pilkšva, stora, iš pradžių kompaktiška, sendama darosi puriai minkšta, malonaus kvapo ir skonio.

Lakšteliai 1—1,5 *cm* pločio, iš pradžių balti, vėliau darosi kūno spalvos arba labai šviesiai rusvi, tankūs, prisegtiniai arba laisvi.

Kotas 5—9×2—3 *cm* dydžio, dažnai sustorėjusiu pagrindu, violetiškai lelijinės spalvos, kartais balsvas, išilgai plaušuotas, kietas, masyvus.

Sporos 7—8×4—5 μ (mūsų matavimais 5—9×5—5,5 μ) dydžio, baltos.

Pradedant rugsėjo mėn., auga visą rudenį ganyklose, pievose ir žole apaugusiose vietose. Valgomas, gausiai augantis grybas. Lietuvoje jo išsiplatinimas mažai tirtas; užregistruotas Vilniaus ir Kauno apylinkėse.



63 pav. Melsvakotis baltikas — *Tricholoma personatum*

Lelijinis baltikas — ***Tricholoma nudum*** (Bull.) Fr.

(*Rhodopaxillus nudus* Maire)

(IX lentelė, 2 pav.)

Kepurėlė 6—10 *cm* skersmens, mėsinga, plokščiai iškili arba įdubusi, iš pradžių taisyklinga, vėliau jos kraštai išsikraipo; paviršius čia violetinės alyvų spalvos, čia violetiškai pilkas, rusvas arba rausvai rusvas, senesnių vaisiakūnių išblukęs, lygus ir plikas.

Mėsa iš pradžių violetinė, vėliau blunka ir darosi balsva (violetinio atspalvio lieka tik viršutinė koto dalis), minkšta ir švelni, malonaus, bet rūgštoko skonio ir kvapo.

Lakšteliai šviesiai violetiniai, violetinės alyvų spalvos arba vėliau rusvi, ploni, tankūs, prie koto baigiasi apvaliu galu; lengvai nuo kepurėlės atskiriami.

Kotas 5—9×1—2,5 *cm* dydžio, prie pagrindo sustorėjęs, šviesios violetinės alyvų spalvos, kartais beveik bal-

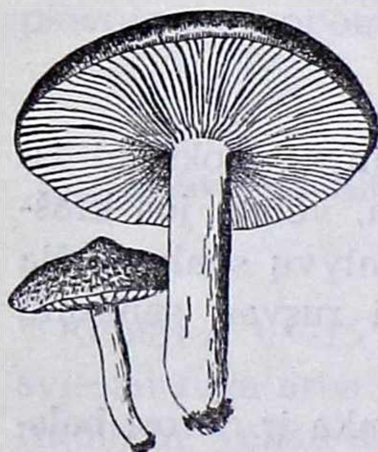
tas, suaugęs — pilkas, plaušingai ruožuotas, prie pagrindo dažnai apšepęs violetinės spalvos grybienos plaušeliais, elastingas, masyvus.

Sporos elipsinės, 6—8×3—5 μ dydžio, su riebaliniu lašeliu, masėje rožinės alyvų spalvos arba rožiškai gelsvo atspalvio.

Auga rugsėjo—lapkričio mėn. spygliuočių miškuose, ypač eglynuose, savo išvaizda labai panašus į melsvakotį baltiką, tik pastarojo kepurėlė ir lakšteliai be violetinio atspalvio žymių. Lietuvoje neretas, bet paprastai negausus. Valgomas.

Raibasis baltikas — ***Tricholoma terreum*** (Schaeff.) Fr.

Kepurėlė 4—8 *cm* skersmens, iš pradžių skėčio pavidalo, su kauburėliu viduryje, vėliau darosi paplokščia, dažnai į viršų užriestais kraštais; jos paviršius rudas, pilkai rudas arba juosvai pilkas, šviesesnių arba tamsesnių atspalvių, išmargintas smulkiais ir tankiais plaušingais žvyneliais.



64 pav. Raibasis baltikas — *Tricholoma terreum*

Mėsa pilkšvai balta, plona, minkšta ir trapi, be ypatingo kvapo, apyrūgščio skonio.

Lakšteliai iš pradžių balti, vėliau pilkėja, 5—12 *mm* pločio, gana tankūs, banguotais, nelygiais kraštais (ašmenimis), barzdiniai.

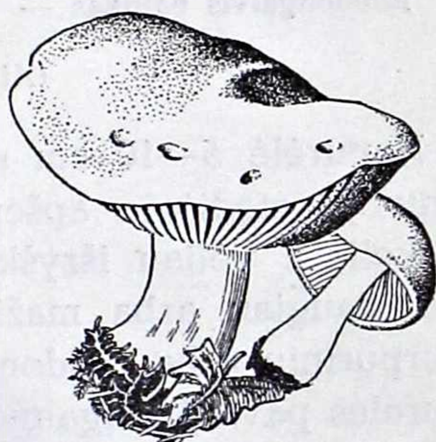
Kotas trumpas, gana laibas, cilindriškas, 5—8×0,8—1,5 *cm* dydžio, baltas arba balsvas, paspaudus pilkėja, išilgai plaušuotas; viršutinė jo dalis baltai apmūsojusi, minkšta; jaunas būna masyvus, sendamas dažnai darosi kiauraviduris.

Sporos elipsinės, 6—7×4—5 μ (6—8×5—7 μ) dydžio, masėje baltos.

Auga nuo vidurvasario iki vėlyvo rudens miškuose, ypač spygliuočių, krūmynuose, pakelėmis, paprastai būriais arba tiltais, vietomis gausiai. Valgomas. Rastas Vilniaus, Alytaus ir Kauno apylinkėse, greičiausiai ir kitur neretas.

Pavasarinis baltikas — ***Tricholoma gambosum*** Fr.

Kepurėlė iš pradžių beveik pusrutuliška, vėliau darosi paplokščia, išsilanksčiusiais kraštais, dažnai kauburiuota arba šiaip netaisyklinga, vidutiniškai 6—12 *cm* skersmens, mėsinga; jos paviršius ochrinės arba šviesiai gelsvos spalvos, lygus, pilkas, matinis, sausame ore dažnai suaižėjęs.



65 pav. Pavasarinis baltikas — *Tricholoma gambosum*

Mėsa balta arba silpnai gelsva, stora, minkšta, trapi, agurkų arba šviežių miltų skonio ir kvapo.

Lakšteliai balsvi, tankūs, 4—6 *mm* pločio, trapūs, barzdiniai arba baigiasi apvaliai.

Kotas 5—10×1—3 *cm* dydžio, į apačią sustorėjęs, dažnai kreivas, baltas arba ochrinės spalvos, kietas, trapus; viršutinė koto dalis smulkiai pūkuota ir lakštelių priaugimo vietoje išilgai brūkšniuota.

Sporos elipsinės, 6—7×3—4 μ dydžio, su 2 riebaliniais lašeliais, masėje baltos.

Auga pavasarį, gegužės—birželio mėn., kartais pasitaiko balandžio mėn. pabaigoje ganyklose, pakelėse, miškų aikštėse ir aplamai žole apaugusiose vietose, pavieniui,

tiltais arba kupetomis, vietomis gausiai. Geras valgomas grybas. Lietuvoje jo išsiplatinimas mažai tirtas; rastas Vilniaus ir Trakų apylinkėse.

Paprastasis baltikas (Jurgiaguotė) — *Tricholoma Georgii* (Clus.) Fr.

Jis savo išvaizda, augimvietėmis ir augimo laiku panašus į tik ką aprašytąjį pavasarinį baltiką; skiriasi nuo pastarojo matmenimis: kepurėlė 4—6 *cm* skersmens, kotas 4—6×1,5—2 *cm* dydžio, lakšteliai siauri, sporos 5—6×3 μ dydžio. Taip pat valgomas.

Raudongalvis baltikas — *Tricholoma rutilans* (Schaeff.) Fr.

(XI lentelė, 1 pav.)

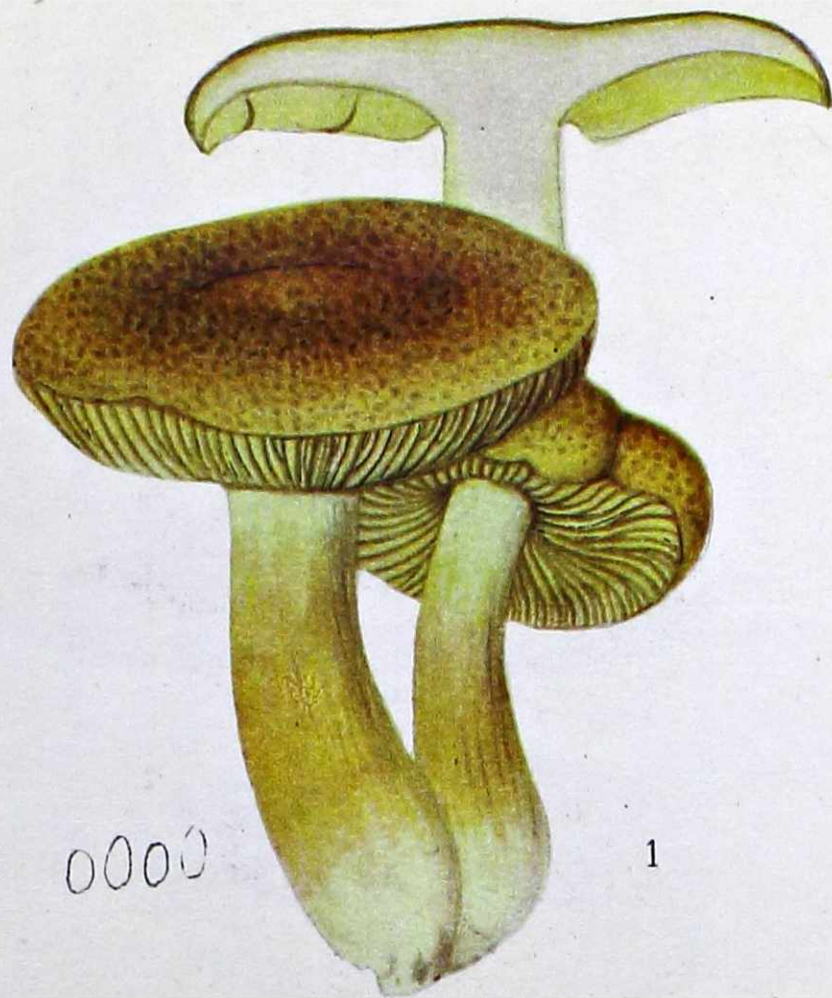
Kepurėlė 5—10 *cm* skersmens, iškili arba paplokščia, jaunoje stadijoje apšepusi tankiais, tamsiai purpuriniais pūkeliais, vėliau išryškėja jos pagrindinė geltona spalva, daugiau arba mažiau užmaskuota tankių, smulkių, purpurinių arba raudonai rusvų žvynelių, nuo kurių kepurėlės paviršius įgauna gražią purpurinę, kartais beveik oranžinę spalvą. Jauni vaisiakūniai savo pavidalu dažnai būna panašūs į jaunus baravykus.

Mėsa geltona arba gelsva, stora, jaunų vaisiakūnių kieta, beveik kaip baravyko.

Lakšteliai šviesiai geltoni arba sieros geltonumo, tankūs, platūs, barzdiniai arba prisegtiniai.

Kotas 6—9×1—2,5 *cm* dydžio, beveik cilindriškas, bet kartais prie pagrindo išsipūtęs, geltonas, tankiais, smulkiais purpuriniais žvyneliais nubertas.

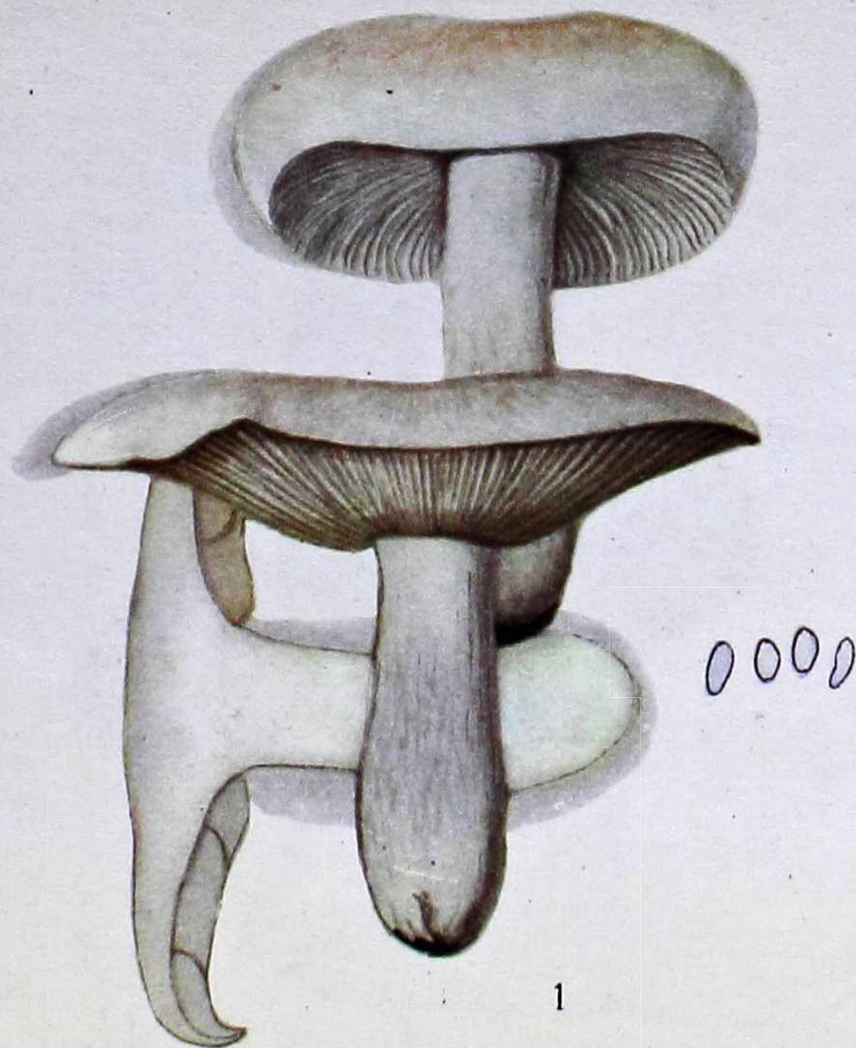
Sporos trumpai elipsinės arba beveik rutuliškos, 5—8×4—7 μ dydžio, masėje baltos.







1. Žalsvasis baltikas. — *Tricholoma equestre.* 2. Lelijinis baltikas — *Tricholoma nudum.* Valgomi





1. Kvapusis baltikas — *Tricholoma irinum*. 2. Muilinis baltikas — *Tricholoma saponaceum*. Valgomi

Auga ant pušų kelmų ir aplink juos, dažniausiai pasitaiko pavieniui arba nedidelėmis grupėmis. Jaunas valgomas, bet nepasižymi geru skoniu. Lietuvoje neretas.

Muilinis baltikas — *Tricholoma saponaceum* Fr.

(X lentelė, 2 pav.)

Kepurėlė 5—10 *cm* skersmens, iškili arba paplokščia, gana įvairių spalvų, dažniausiai pilkšvai metalinė, bet taip pat gali būti alyviškai juosva, alyviškai žalsva su rausvomis dėmėmis, šviesiai rusvai gelsva arba beveik balsva; paviršius lygus, plikas, blizgantis, senesnių vaisiakūnių smulkiai žvynuotas; sausros metu dažnai suaižėjęs.

Mėsa balta, bet dažnai rausvo atspalvio, o koto apatinė dalis rausva arba oranžinė; daugiau arba mažiau muilo kvapo ir skonio.

Lakšteliai iš pradžių balti, vėliau įgauna žalsvai gelsvą arba žalsvai žydrą atspalvį, rausvai dėmėti, ploni, resvi, barzdiniai.

Kotas 5—10×1,5—2 *cm* dydžio, kietas, masyvus, balsvas arba pilkšvas, kartais vėliau darosi rausvas, viršutinė jo dalis balta, lygi arba kartais smulkiai žvynuota.

Sporos elipsinės, 5—8×3—4 μ dydžio, su riebaliniu lašu, bespalvės.

Auga rudenį spygliuočių miškuose; gana dažnas. Valgomas, bet menkavertis. Lietuvoje randamas Vilniaus, Kauno, Trakų apylinkėse. Kitur netirtas.

Šios rūšies žinomi keli varietetai:

var. *squamosum* Cke. — žvynuotu kotu;

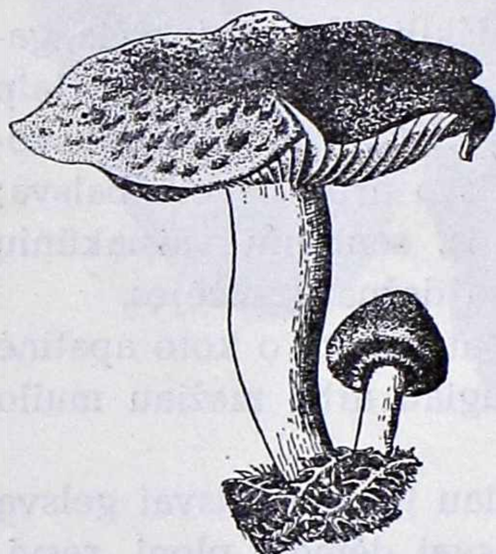
var. *sulphurinum* Quél. — geltona kanarėlės spalvos kepurėle, blyškiai geltonu kotu ir tokios pat spalvos lakšteliais;

var. *atrovirens* (Pers.) Quél. — tamsiai žalia, su juodais žvyneliais kepurėle.

Rudasis baltikas — *Tricholoma vaccinum* (Pers.) Fr.

Kepurėlė 3—8 *cm* skersmens, varpelio arba skėčio pavidalo, dažnai su kauburėliu viduryje, užsiraičiusiais, pūkuotais kraštais; paviršius šviesesnės arba tamsesnės rudos spalvos, su atspurusiais ar prigulusiais tamsiais žvyneliais, kartais spinduliškai suplaišiojęs.

Mėsa iš pradžių balta, vėliau truputį raustanti, kieta, stora, silpno kvapo ir aštroko skonio.



66 pav. Rudasis baltikas — *Tricholoma vaccinum*

Lakšteliai balti, vėliau darosi rausvi, rusvai dėmėti, apyrečiai, 6—12 *mm* pločio, priaugtiniai arba barzdiniai.

Kotas 6—10×0,8—1,5 *cm* dydžio, cilindriškas arba į apačią truputį sulaibėjęs, rusvas arba rausvai plaušuotas, tik viršutinė jo dalis balsva, iš pradžių su mažai žymiu plaušingu žiedu (šydo liekana), kuris vėliau visai išnyksta; kiauraviduris.

Sporos beveik rutuliškos, 6—8×6—7 μ dydžio, baltos.

Auga nuo vasaros antrosios pusės iki rudens apydrėgniuose spygliuočių miškuose, vietomis gausiai. Valgomas, bet nepasižymi geru skoniu. Lietuvos TSR jo išsiplatinimas mažai tirtas. P r o š i n s k i s (1931) rado Trakų apylinkėse, mes — Vilniaus apylinkėse dviejose vietose.

Čerpėtasis baltikas — *Tricholoma imbricatum* Fr.

Kepurėlė 5—10 *cm* skersmens, iš pradžių varpelio pavidalo, užsiraičiusiais, smulkiai pūkuotais kraštais, vėliau prasiskleidžia ir kepurėlė darosi daugiau arba mažiau

paplokščia, paprastai su plačiu, žemu kauburėliu viduryje; jos paviršius umbros rudumo arba raudonai rudas, viduryje tamsesnis ir lygus arba tik iš pradžių pūkuotai žvynuotas, į pakraščius gi smulkiai žvynuotas; šlapias būna negleivėtas.

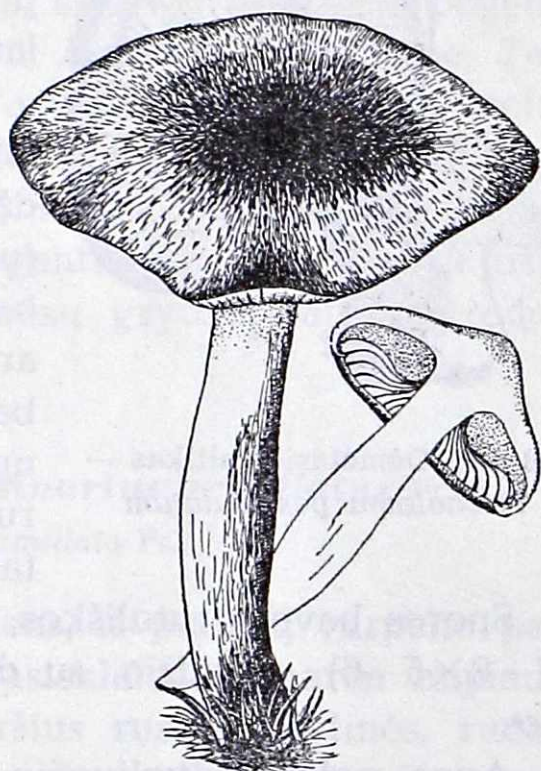
Mėsa balta, bet vėliau gali pasidaryti ir rusva, kieta, stora, silpno kvapo ir švelnaus skonio.

Lakšteliai balti, vėliau darosi rausvi, rudai dėmėti, gana tankūs, prisegtiniai arba beveik laisvi.

Kotas 4—6×1,5—2 *cm* dydžio, prie pagrindo arba viduryje truputį sustorėjęs, rusvas; viršutinė jo dalis balsva ir pūkuotai žvynuota arba baltai apmūsojusi; plaušingas, iš pradžių masyvus, sendamas darosi kiauraviduris.

Sporos beveik rutuliškos, 4—7×4—5 μ dydžio, baltos, su riebaliniu lašeliu.

Auga vėlai rudenį sausuose spygliuočių miškuose, vietomis labai gausiai. Neblogas valgomas grybas. Lietuvoje mažai tirtas; užregistruotas Vilniaus ir Trakų apylinkėse.



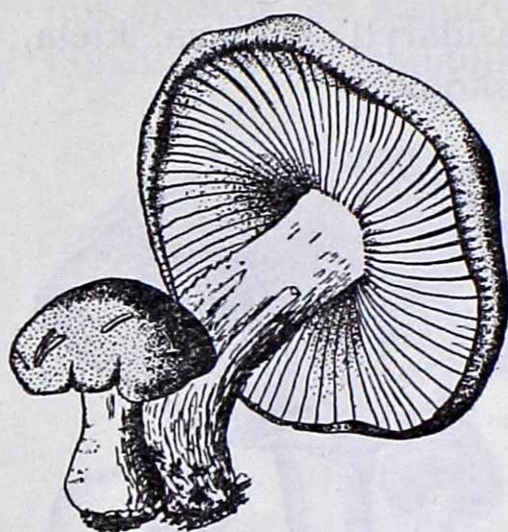
67 pav. Čerpėtasis baltikas — *Tricholoma imbricatum*

Dėmėtasis baltikas — *Tricholoma pessundatum* Fr.

Kepurėlė 6—15 *cm* skersmens, iš pradžių iškili, augdama darosi paplokščia, dar vėliau — įdubusi, dažnai netaisyklingai išlankstytais kraštais; paviršius viduryje rudas arba raudonai rudas, arčiau prie kraštų šviesesnis ar-

ba beveik baltas, gleivėtai lipnus, grūduotas arba dėmėtas, pakraštyje dažnai spinduliškai rievėtas.

Mėsa balta, po luobele rausva, stora, sultinga, šviežių agurkų arba miltų kvapo ir skonio, kartais visai bekvapė.



68 pav. Dėmėtasis baltikas — *Tricholoma pessundatum*

Lakšteliai iš pradžių balti, vėliau darosi gelsvai balsvi, rusvai raudonai dėmėti, tankūs, platūs, prisegtiniai arba beveik laisvi.

Kotas paprastai trumpas, kresnas, 2—7×1,5—3 *cm* dydžio, jaunoje stadijoje sustorėjusiu pagrindu, vėliau darosi beveik vienodo storumo, baltas arba rusvas; viršutinė jo dalis baltai apmūsojusi, į apačią žvynuotas smulkiais baltais, vėliau ruduojančiais žvyneliais; kietas, masyvus.

Sporos beveik rutuliškos, 4—5×5 (pagal Lebedevą 7—8×5—6) μ dydžio, su dideliu riebaliniu lašeliu, baltos.

Auga rudenį spygliuočių miškuose, ypač smiltinguose pušynuose, neretas, vietomis gausus. Valgomas. Lietuvoje jo išsiplatinimas netirtas. Kol kas rastas Vilniaus—Nemenčinės rajonų ribose.

Gentis Nuosėdžiai — Cortinárius Fr.

Vaisiakūniai taisyklingi, centriniu kotu; daugelio rūšių jaunoje stadijoje jie turi bendrą apvalką, kuris, vaisiakūniui augant, trūksta ir ant koto lieka žymės žiedinių ruoželių pavidalu. Kepurėlė mėsinga, jaunoje stadijoje jos apačią dengia šydas, kuris susideda iš gijų, jungiančių

kepurėlės kraštus su kotu. Lakšteliai daugumos rūšių priaugtiniai, barzdiniai arba pereinamojo tipo, žymiai rečiau pasitaiko neaiškiai nuaugtinių. Kotas dažniausiai svogūno pavidalu ties pagrindu smarkiai sustorėjęs. Sporos paprastai taškuotos, karpuotos arba dygliuotos, rečiau lygios, geltonos arba rudos, įvairių atspalvių.

Nuosėdžių yra didelė gentis, kuri skirstoma į 6 pogenčius (*Phlegmácium, Myxácium, Inolóma, Dermócybe, Telamónia, Hydrócybe*); vien Tarybų Sąjungoje šiuo metu žinoma arti 80 nuosėdžių rūšių. Dauguma jų nevalgomos, nemalonaus skonio ir kvapo, tačiau yra ir gerų valgomųjų rūšių. Lietuvos TSR ši gentis dar labai mažai tirta ir jos valgomieji atstovai mūsų grybautojams, atrodo, mažai pažįstami.

Daugiažiedis nuosėdis — *Cortinarius armillatus* Fr.

(*Telamonia armillata* Fr.)

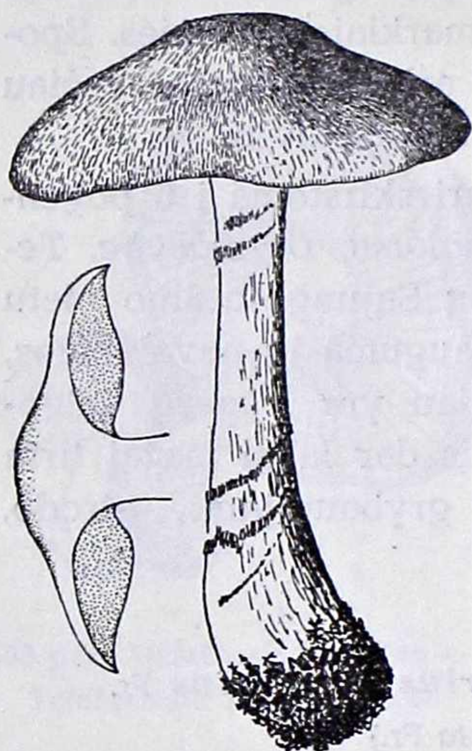
Kepurėlė 4—12 *cm* skersmens, iš pradžių varpelio pavidalo, vėliau paplokščiai prasiskleidžianti arba nupiauto kūgio pavidalo; jos paviršius rusvos plytinės, rudai raudonos arba grynai rudos spalvos; iš pradžių jis būna lygus, vėliau darosi plaušuotas įaugusiais plaušeliais ir smulkiai plaušingai žvynuotas; jaunoje stadijoje kepurėlės apačią dengia baltas, iš dalies rausvas, voratinkliškas šydas, kurio gijos jungia kepurėlės kraštus su kotu.

Mėsa balsvai gelsvai rausva arba nešvariai rausva, plona, bekvapė, švelnaus skonio.

Lakšteliai iš pradžių šviesiai ochriškai rudi, vėliau tamsiai paruduojantieji, reti, 10—15 *mm* pločio, iš dalies priaugtiniai, beveik barzdiniai.

Kotas lieknas, 6—15 *cm* ilgio, prie pagrindo svogūno pavidalu sustorėjęs, masyvus, iš pradžių baltas, vėliau darosi rausvos kūno spalvos ir pagaliau rudas arba pilkai

rudas, plaušuotas. Kotas būdingas tuo, kad apie jį būna nuo 1 iki 5 skaisčiai raudonų (suriko spalvos), paprastai daugiau arba mažiau įstrižų žiedų (apvalko liekanos).



69 pav. Daugiažiedis nuosėdis — *Cortinarius armillatus*

Sporos elipsinės, 9—10×5—6 μ dydžio, smulkiai karpotos, masėje cinamono rudumo spalvos.

Auga nuo vidurvasario iki spalio mėn. miškuose drėgnose vietose, mėgsta beržų ir alksnių kaimynystę; neretas, vietomis gausus. Valgomas. Baltarusijoje jų daug sunaudoja džiovintų ir marinuotų. Lietuvoje jis mažai tirtas; P r o š i n s k i s (1931) mini Trakų apylinkėse; mes radome Vilniaus ir Dūkšto rajonuose.

Geltondugnis nuosėdis — ***Cortinarius armeniacus***

(Schaeff.) Fr.

(*Hydrocybe armeniaca* Schaeff.)

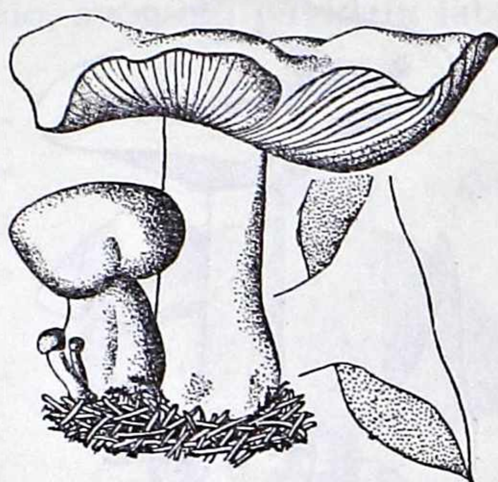
Kepurėlė 5—12 *cm* skersmens, iš pradžių iškili ir gana taisyklinga, vėliau darosi paplokščia su kauburėliu viduryje ir dažnai netaisyklingai išlankstytais arba skiautėtais kraštais; jos paviršius ochrinės arba cinamoninės spalvos (sausame ore), nelipnus, lygus ir daugiau arba mažiau blizgantis, plikas, tik jaunų vaisiakūnių paviršių dengia šilkiškos gijos (apvalko liekanos); jaunų vaisiakūnių

kraštai baltomis voratinkliško šydo gijomis jungiasi su kotu, kurios tačiau labai anksti išnyksta.

Mėsa balta arba gelsvai balta, stangri, gana stora, salstelėjusio skonio.

Lakšteliai beveik kepurėlės spalvos, 4—10 *mm* pločio, ploni, tankūs, priaugtiniai.

Kotas 5—8×1—1,5 *cm* dydžio, baltas, cilindriškas arba į pagrindą storėjantis, plaušuotas šilkiškomis gijomis, pusiau kremzlinės konsistencijos, elastingas.



70 pav. Geltondugnis nuosėdis — *Cortinarius armeniacus*

Sporos elipsinės, 7—9×4—5 μ dydžio, rudos.

Auga nuo vidurvasario iki vėlyvo rudens spygliuočių miškuose; nedažnas. Lietuvoje užregistruotas kol kas tik Trakų apylinkėje.

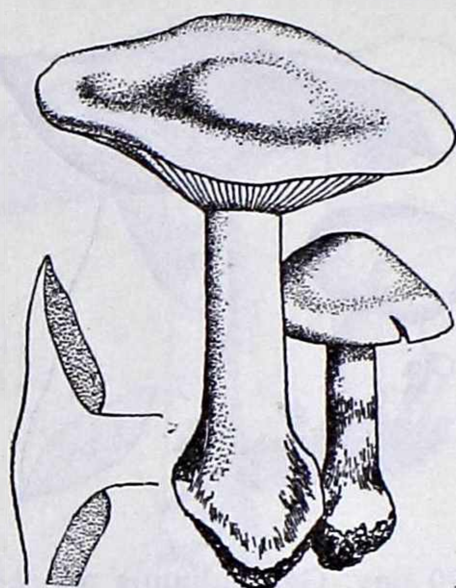
Žydrusis nuosėdis — *Cortinarius coerulescens* Fr.
(*Phlegmacium coerulescens* Fr.)

Kepurėlė 5—10 *cm* skersmens, iškili arba paplokščia, su žemu kauburėliu centre, žydrai violetinės spalvos, kuri vėliau tačiau visai arba dalinai išblunka iki ochrinio arba geltonai ochrinio atspalvio; luobelė lengvai nulupama.

Mėsa balsva, po luobele truputį žydrai violetinio atspalvio, sultinga, salstelėjusio, kartais karstelėjusio skonio.

Lakšteliai iš pradžių žydrai violetiniai, vėliau darosi rūdžių atspalvio, gana tankūs, platūs, priaugtiniai arba barzdiniai.

Kotas 4—6×1—1,5 *cm* dydžio, svogūno pavidalu susto-rėjusiu pagrindu, mėlynai arba žydrai violetinis, iš pradžių šilkiškai plaušuotas, vėliau lygus, masyvus.



71 pav. Žydrusis nuosėdis — *Cortinarius coerulescens*

Sporos elipsinės, kartais nesimetriškos, 12—14×6—8 μ dydžio, smulkiai karpotos, masėje rūdžių spalvos.

Auga miškuose, ypač lapuočių. Valgomas. Baltarusijos TSR daug šios rūšies grybų suvartoja džiovintų ir marinuotų. Neigiama jo savybė yra ta, kad jis, kaip ir daugiažiedis nuosėdis (žr. aukščiau), džiovinamas arba marinuojamas juosta.

Ožiakvapis nuosėdis — *Cortinarius traganus* Fr.

(*C. amethystinus* Schaeff.; *Inoloma traganum* Fr.)

Kepurėlė 5—13 *cm* skersmens, lelijinė arba šviesiai violetinė, iš pradžių pusrutuliška, vėliau darosi paplokščiai išgaubta, šviesiai violetiškai rusva, o dar vėliau — šviesiai ochrinė arba rūdžių spalvos; jos paviršius iš pradžių plaušuotai žvynuotas, paskui nuplinkantis, kepurėlės kraštai jaunoje stadijoje jungiasi su kotu rausvai lelijinės arba vėliau balsvos spalvos gijomis, kurių liekanos, joms sutrūkinėjus, lieka prie kepurėlės kraštų, iš dalies prie koto.

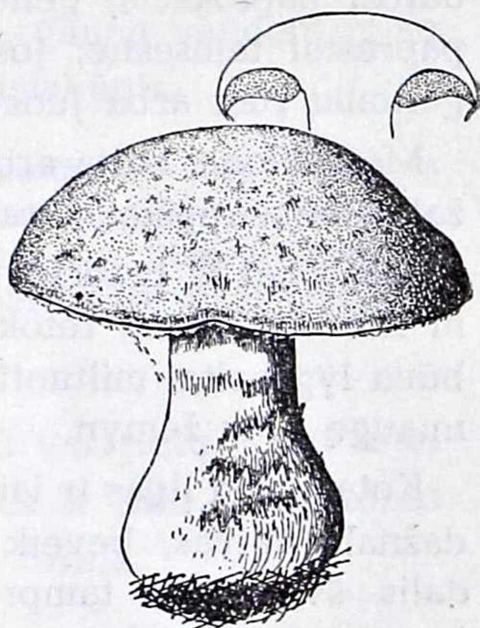
Mėsa gelsva, kote šafraniškai geltona, stora, specifinio (ožio) kvapo ir atgrasaus skonio.

Lakšteliai šafraniškai geltoni arba cinamono spalvos, labai platūs (10—15 *mm*), stori, resvi, karbuotais kraštais, barzdiniai arba prisegtiniai.

Kotas 7—12×1—2,5 *cm* dydžio, svogūno pavidalu labai smarkiai sustorėjusiu pagrindu, violetinis arba vėliau balsvas, purios kamštinės konsistencijos, jo paviršius iš pradžių šilkiškai, vėliau stambiai plaušuotas.

Sporos elipsinės, 8—10×5—6 μ (mūsų matavimais 8—9××5—6,5 μ) dydžio, smulkiai karpotos, rūdžių spalvos.

Auga nuo vidurvasario iki rudens spygliuočių miškuose, bet nedažnas. Nevalgomas, o kai kurių mikologų laikomas silpnai nuodingu. Auga ir Lietuvoje.



72 pav. Ožiakvapis nuosėdis — *Cortinarius traganus*

Gentis Kelmučiai — Armillária Fr.

Vaisiakūniai taisyklingi, centriniu kotu; kepurėlė mėsinga, lygiu arba žvynuotu paviršiumi; kotas tokios pat konsistencijos kaip kepurėlė ir sunkiai nuo jos atskiriamas, su aiškiu, dažniausiai plėvelės pavidalo žiedu. Lakšteliai priaugtiniai arba vos žymiai nuaugę kotu žemyn. Sporos elipsinės, ovalinės arba rutuliškos, lygiu paviršiumi, masėje baltos.

Kelmučių gentis palyginti nedidelė; vidutinio klimato juostoje jų yra apie 15 rūšių; auga dirvožemyje, kitos rūšys ant medžių kamienų arba kelmų. Kai kurios valgomos.

Paprastasis kelmutis (Nemunė) — *Armillaria mellea* (Vahl.) Fr. (*Clitocybe mellea* Vahl.)

(XI lentelė, 2 pav.)

Kepurėlė 5—15 *cm* skersmens, iš pradžių iškili, vėliau darosi paplokščia, geltonai ruda arba ochrinė, viduryje paprastai tamsesnė; jos paviršių dengia smulkūs rusvai geltonai rudi arba juosvai rudi žvyneliai.

Mėsa plona, balta arba blankiai rusvai balsva, minkšta, žalia būna rūgštoko, rauginių medžiagų skonio.

Lakšteliai iš pradžių balsvi, vėliau darosi rusvai geltoni ir rusvi, ploni, retoki, subrendusių vaisiakūnių dažnai būna lyg baltai miltuoti (aplipę sporomis), vos pastebimai nuaugę kotu žemyn.

Kotas gana ilgas ir laibas, 5—12—20×1—1,5 *cm* dydžio, dažnai kreivas, beveik kepurėlės spalvos, tik viršutinė dalis šviesesnė; tamprus, plaušingas, išilgai ruožuotas, kartais jo paviršių dengia smulkūs plaušingi žvyneliai; viršutinėje koto dalyje būna balsvas, plėvelės pavidalo žiedas, kuris jaunų grybų aiškiai matomas, vėliau dažnai visai išnykstantis.

Sporos elipsinės, 8—9×5—6 μ dydžio, masėje baltos; jų tiek daug išbyra, kad balta sporų mase dažnai būna aplipę gretimi vaisiakūniai, vaisiakūnių lakšteliai, kotai, po vaisiakūniais augančios samanos bei žolės.

Auga nuo rugpiūčio mėn. iki vėlyvo rudens miškuose, kirtimuose, parkuose apie lapuočių ir spygliuočių medžių kamienus, ant kelmų, stuobrių ir gyvų medžių šaknų, kupetomis, tiltais arba dideliais būriais, rečiau pavieniui. Skanus ir derlingas valgomas grybas, žinomas visose grybų rinkose; tinka sūdyti ir marinuoti, ne taip gerai džiovinti. Lietuvoje visur labai išplitęs.

Kelmutis kenkia miškams, sodams ir parkams, nes, parazituodamas gyvų medžių šaknyse arba kamienuose, su-

kelia jų puvinį, ir tuo žymiai sutrumpina medžių amžių ir nuvertina jų medieną. Dažnai po stuobrių arba kelmų žieve, kur yra užpuolęs kelmutis, randami juodai rudi, blizgantys, išsišakoję laidai, panašūs į medžio šakneles; tai vadinamosios rizomorfos, kuriomis, nelyginant kaip aukštesniųjų augalų vandens indais, gauna vandenį ir su juo maisto medžiagas kelmučio vaisiakūnis.

Pastaba. Be tikrojo kelmučio, dažnai ant medžių ir kelmų panašiomis į kelmučius kupetomis auga įvairūs kiti grybai; jų tarpe yra nevalgomų ir net pusiau nuodingų. Kad jų nesupainiotume su tikruoju kelmučiu, reikia tiksliai įsižiūrėti šio pastarojo lakštelių spalvą ir jų priaugimo būdą, mėsos, koto ir sporų spalvą.

Tikrojo kelmučio žinoma apie 10 varietetų, kurie nuo pagrindinės rūšies skiriasi kepurėlės ir kitų vaisiakūnio dalių atspalviais, matmenimis, koto forma.

Gentis **Kreivabudės** — **Pleurótus** Fr.

Vaisiakūniai ekscentrišku kotu, šoniniu arba visai bekočiai; kepurėlė mėsinga arba odiškos konsistencijos, dažniausiai pusiau apvali, ekscentriškai apvali arba inksto pavidalo; mėsa kietokos, dažnai tamprios arba odiškos konsistencijos; lakšteliai priaugtiniai, nuaugtiniai arba barzdiniai; sporos masėje baltos, rečiau truputį spalvotòs, įvairių pavidalų. Dauguma kreivabudžių yra lignivoriniai grybai, gyveną ant senų stuobrių, kelmų ir gyvų medžių medienoje, rečiau jų pasitaiko dirvožemyje. Iš kelių dešimčių rūšių, tinkamų maistui žinoma tik keletas (ir tai tik jaunoje būklėje); kitos dėl kietumo bei tamprumo arba dėl vaisiakūnių smulkumo taikomosios reikšmės neturi.

Gluosninė kreivabudė — ***Pleurotus ostreatus*** (Jacq.) Fr.

(XII lentelė)

Kepurėlė vidutiniškai 5—15 *cm* skersmens, mėsinga, apvali, liežuvio arba kastuvo pavidalo, iškili, vėliau paplokščia, gali būti gana įvairių spalvų ir atspalvių — nuo šviesiai gelsvos iki rudos arba nuo šviesiai pilkos iki juodai pilkos spalvos su alyviniu, melsvu arba violetiniu atspalviais; paviršius paprastai plikas, suaugusioje būklėje retai kada smulkiai pūkuotas.

Mėsa balta, sultinga, bet tamproka, be ypatingo kvapo, švelnaus skonio.

Lakšteliai balti, balsvi arba pilkšvi, platūs ir reti, nuaugtiniai, dažnai susijungę anastomozėmis.

Kotas dažniausiai labai ekscentriškas arba šoninis, tik retais atvejais beveik centrinis, trumpas ir storas, 1—4×0,5—2 *cm* dydžio, baltas, rečiau pilkšvas arba rusvas; būna ir visai bekočių vaisiakūnių; jie prie substrato priauga tiesiog kepurėlės kraštu.

Sporos cilindriškos, vienu galu įžambiai nusmailėjusiu, 8—11×3—4 μ (mūsų matavimais 7—9×3—4 μ) dydžio, bespalvės, masėje blankaus kremo arba violetinio atspalvio.

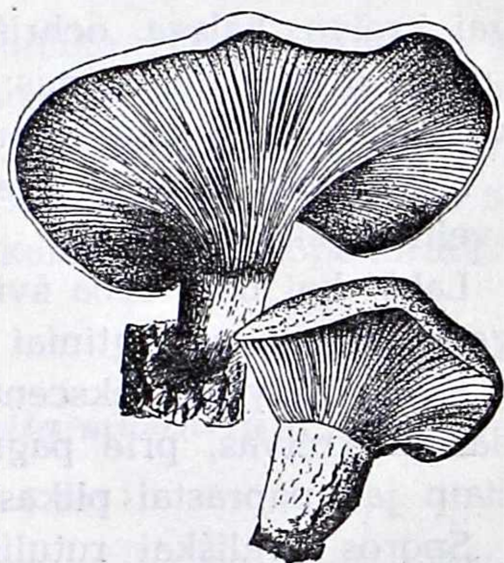
Auga rudenį, po šiltų žiemų kartais ir pavasarį ant įvairių lapuočių, retai ant spygliuočių medžių kamienų, stuobrių ir kelmų; paprastai auga kupetomis po daugelį vaisiakūnių vienoje vietoje. Valgomas grybas, bet pasenęs darosi tamprus ir neskanus. Lietuvoje ypač dažnai auga ant senų gluosnių ir tuopų, taip pat rastas ant baltosios akacijos, kaštano ir ant eglės kelmų.

Pastaba. Gluosninė kreivabudė pasižymi formų įvairumu, kurios viena nuo kitos skiriasi daugiausia vaisiakūnių spalva, koto forma ir padėtimi, sporų dydžiais ir pan. Kai kurie autoriai iš *Pl. ostreatus* rūšies išskiria kaip atskiras rūšis: *Pleurotus salignus* Fr. (kotas eks-

centriškas, rečiau centrinis, kepurėlė rudų atspalvių), *Pleurotus columbinus* Bres. (kotas ekscentriškas, kepurėlė 10—15 *cm* skersmens, pelės plauko spalvos), *Pleurotus pulmonárius* (kotas šoninis, kepurėlė peleninės spalvos, vėliau gelstanti).

Ąžuolinė kreivabudė — *Pleurotus dryinus* (Pers.) Pilát

Kepurėlė nuo 5 iki 10 *cm*, kartais 10—15 ir net iki 30 *cm* skersmens, daugiau arba mažiau apvali arba netaisyklinga, balta, balsva arba pilkšvai balta, vietomis su sieros geltonumo atspalviu; iš pradžių jos paviršių dengia smulkūs plaukeliai, vėliau pilkšvai rusvi žvyneliai ir pagaliau darosi visai plikas; jaunų vaisiakūnių kepurėlės apačia būna aptraukta šydu, kuris tačiau greit išnyksta, nepalikdamas net žymės ant koto.



73 pav. Ąžuolinė kreivabudė — *Pleurotus dryinus*

Mėsa balta, stora, kieta, bet sultinga, lengvai džiūstanti ir mažai susitraukianti, be ypatingo kvapo, malonaus skonio.

Lakšteliai balti, sendami gelsta, palyginti siauri, tik didesniuose vaisiakūniuose siekia iki 12 *mm* pločio, nuaugtiniai.

Kotas daugiau arba mažiau ekscentriškas, paprastai trumpas ir storas, 2,5—9×1—3,5 *cm* dydžio, balsvas, geltonuojančiu pagrindu, kietos konsistencijos.

Sporos pailgai cilindriškos, dažnai truputį lenktos, 10—15×4—5 μ (mūsų matavimais 10,5—11,5×4 μ) dydžio, su keliais riebaliniais lašeliais, bespalvės, masėje baltos arba truputį kremo atspalvio.

Auga visą rudenį nuo rugpiūčio mėn. ant senų ąžuolų bei daugelio kitų lapuočių, retai ant spygliuočių medžių kamienų ir sukelia jų puvinį. Jaunoje stadijoje valgoma. Lietuvoje yra rasta ant tuopų, guobų, kaštanų; tur būt, nereta ir ant kitų medžių.

Guobinė kreivabudė — ***Pleurotus ulmarius*** (Bull.) Fr.

Kepurėlė 7—30 *cm* skersmens, kartais dar didesnė; iš pradžių iškili, vėliau darosi paplokščia arba netaisyklingai kreiva, balsva, ochriškai balsva arba rusva, kartais su apvaliomis dėmelėmis; paviršius lygus ir plikas, senų vaisiakūnių viduryje paprastai suaižėjęs.

Mėsa balta, tampri, kietoka, malonaus miltų kvapo ir švelnaus skonio.

Lakšteliai balti arba šviesiai ochriniai, 1—2 *cm* pločio, gana tankūs, priaugtiniai arba barzdiniai.

Kotas nežymiai ekscentriškas, 5—9×2—4 *cm* dydžio, dažnai kreivas, prie pagrindo sustorėjęs ir plaukuotas, šiaip jau paprastai plikas, baltas arba gelsvas, tamprus.

Sporos ovališkai rutuliškos, 5—7,5×4,5—6 μ dydžio, paprastai su nedideliu riebaliniu lašeliu, baltos.

Auga vasarą ir rudenį ant lapuočių gyvų medžių kamienų, stuobrių ir kelmų, ypač dažnai ant guobų. Jauni vaisiakūniai valgomi. Užregistruota Vilniaus, Kauno ir Trakų apylinkėse, bet pasitaiko ne dažnai.

Gentis Musmirės — Amaníta Fr.

Jauni vaisiakūniai turi gana storą apvalką, kuris gaubia ir kotą, ir kepurėlę. Vaisiakūniui augant, apvalkas trūksta ir dalis jo lieka kepurėlės paviršiuje baltų, balsvų arba rusvų, lengvai pašalinamų lopelių, skiautelių arba karpelių pavidalu; kita dalis apvalko lieka prie koto pa-

grindo išnaros pavidalu ir laisvai supa kotą arba prisiglaudžia bei priauga prie jo. Kepurėlės apačią iš pradžių visada dengia plėvelės pavidalo šydas, kuris vėliau lieka prie koto kaip žemyn nukaręs žiedas. Lakšteliai balti, kartais gelsvo arba blankiai rausvo atspalvio, dažniausiai laisvi arba prisegtiniai, rečiau priaugtiniai arba nežymiai nuaugę kotu žemyn. Kotas centrinis, konsistencija skiriasi nuo kepurėlės ir lengvai nuo jos atsiskiria. Sporos baltos, rutuliškos, ovalinės arba elipsinės, lygios, kartais truputį karpotos.

Europoje musmirių yra keliolika rūšių. Dauguma jų daugiau ar mažiau, o kai kurios net mirtinai nuodingos; tačiau yra ir valgomų rūšių. Užkaukazyje ir P. Europoje auganti ciesoriškoji musmirė *(Amanita caesarea)* nuo senų laikų žinoma kaip viena skaniausių ir populiariausių valgomųjų grybų.

Paprastoji musmirė — ***Amanita muscaria*** (L.) Pers.

(XIV lentelė, 1 pav.)

Kepurėlė 8—20 *cm* skersmens, iš pradžių pusrutuliška, vėliau paplokščiai prasiskleidžianti; jos paviršius skaisčiai raudonas arba oranžinis, kartais geltono atspalvio, lipnus, padengtas lengvai pašalinamais baltais lopeliais (apvalko liekanos), kurie ilgų liūčių metu kartais ir savaime nuo kepurėlės nuslenka ir tada musmirę galima supainioti su raudonomis ūmėdėmis ar kuriais kitais, turinčiais panašios spalvos kepurėlę, grybais.

Mėsa balta, po luobele citrininės arba oranžiškai geltonos spalvos, be ypatingo kvapo, švelnaus skonio.

Lakšteliai balti arba kartais truputį gelsvi, tankūs, platūs, laisvi arba prisegtiniai.

Kotas 8—20×1—3 *cm* dydžio, baltas, šviesiai pūkuotas, prie pagrindo gumbo pavidalu sustorėjęs keliomis

eilėmis rumbelių (volvos liekanos); viršutinėje koto dalyje paprastai būna labai ryškus, baltas, žemyn nukaręs žiedas.

Sporos elipsinės, 8—10×6—7 μ dydžio, baltos.

Auga nuo vidurvasario iki rudens visų rūšių miškuose, miškų aikštėse ir viržynuose, pavieniui arba būriais. Visur labai dažna. Nuodinga. Liaudyje kartais ji naudojama musėms nuodyti. Jos nuodai (amanitinas, muskarinas, cholinas) daugiausia koncentruojasi apvalke ir kepurėlės luobelėje; mėsoje ir lakšteliuose jų beveik visai nėra. Todėl kai kuriuose V. Europos kraštuose nuluptos musmirės vartojamos maistui. Nuodingosios šios musmirės medžiagos yra narkotikų pobūdžio, kuriomis paprastai apsinuodijama tik laikinai, ir tik labai retais atvejais apsinuodijama mirtinai.

Žalsvoji musmirė — *Amanita phalloides* (Vaill.) Vesely

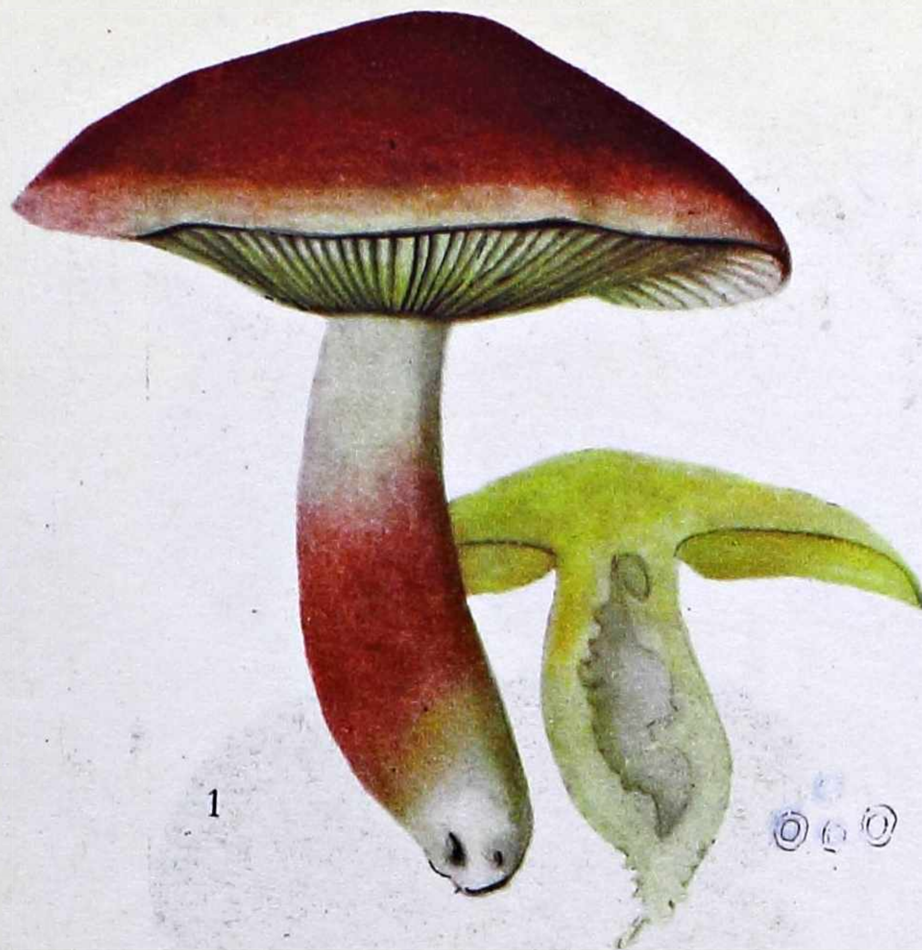
(XIII lentelė, 1 pav.)

Kepurėlė 7—15 *cm* skersmens, iš pradžių varpelio pavidalo, vėliau paplokščiai prasiskleidžianti; jos paviršius gali būti gana įvairių spalvų: pilkšvai žalsvos, alyviškai žalios, alyviškai arba citriniškai geltonos, balsvos, kartais visai baltos; vidurys paprastai tamsesnis; drėgna luobelė būna gleivėtai lipni, lengvai nulupama; apvalko liekanų ant suaugusios kepurėlės dažnai visai nebūna arba lieka kaip negausios, įvairaus dydžio, netaisyklingos baltos skiautelės.

Mėsa balta, po luobele žalsva, minkšta ir švelni.

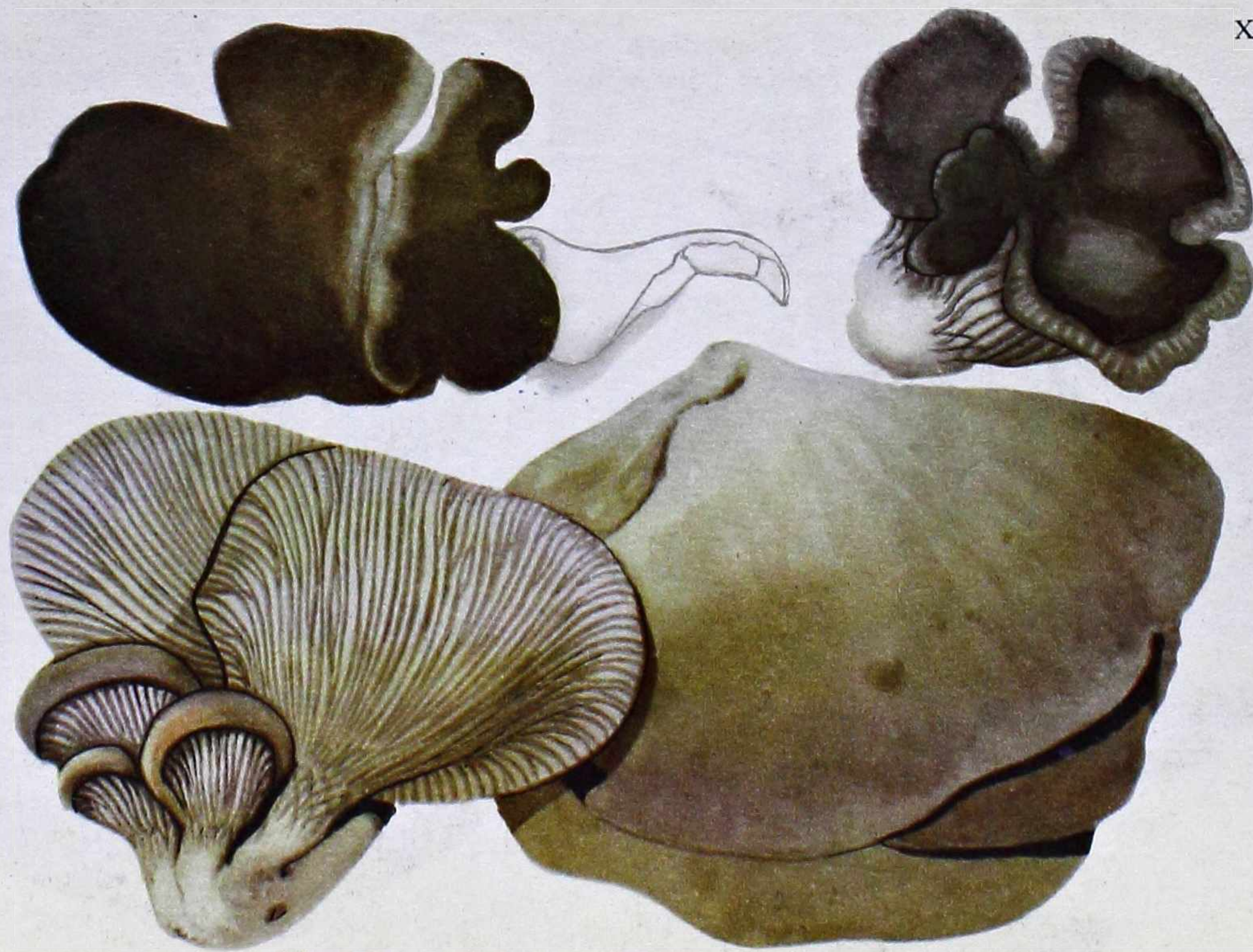
Lakšteliai balti arba kartais truputį gelsvai žalsvo atspalvio, gana tankūs, platūs, laisvi.

Kotas 5—11×1—2 *cm* dydžio, baltas, rečiau geltonai žalsvo arba pilko atspalvio; jo pagrindas gumbo pavidalu sustorėjęs ir apsuptas plačia, laisva, balta arba truputį





1. Raudongalvis baltikas — *Tricholoma rutilans*. Abejotinos vertės. 2. Paprastasis kelmutis — *Armillaria mellea*. Valgomas



Gluosninė kreivabudė — *Pleurotus ostreatus.* Valgoma

žalsvos spalvos išnara (volvos liekana), kurios žymi dalis paprastai būna iš žemės išlindusi; viršutinėje koto dalyje yra gana platus, paprastai rievėtas, baltas žiedas. Sporos rutuliškos arba trumpai ovalinės, 8—10 μ skersmens, arba 8—11×7—9 μ dydžio, paprastai su dideliu riebaliniu lašu, baltos.

Auga nuo vidurvasario iki rudens lapuočių miškuose ir mišriuosiuose. M i r t i n a i n u o d i n g a. Lietuvoje užregistruota Vilniaus ir Kazlų Rūdos miškuose. Kitur jos išsiplatinimas netirtas; greičiausiai ji nereta.

Žalsvosios musmirės žinomi du porūšiai, kurie daugelio autorių išskirami į atskiras rūšis.

Subsp. *verna* (Lam.) Wint. (*Amanita verna* Fr.). Kepurėlė 5—8 *cm* skersmens, visos vaisiakūnio dalys baltos; kepurėlės paviršiuje paprastai nelieka baltų lopų — volvos liekanų.

Subsp. *virosa* (Fr.) Gilb. (*Amanita virosa* Fr.). Vaisiakūniai savo matmenimis ir balta spalva (kepurėlė kartais būna ir gelsvo atspalvio) labai panašūs į *verna* porūšį, skiriasi nuo pastarojo svarbiausia tuo, kad kepurėlė nusmailėjusio kūgio pavidalo; retas porūšis.

Žalsvosios musmirės pagrindinė rūšis ir jos porūšiai yra mirtinai nuodingi grybai ir ypač pavojingi dėl to, kad neprityrę grybautojai arba pirkėjai juos kartais, ypač kai kepurėlės paviršiuje nebūna apvalko liekanų, supainioja su valgomaisiais grybais, dažniausiai su pievagrybiais, ūmėdėmis, žvynabudėmis. Kad to neįvyktų, reikia labai gerai įsidėmėti žalsvosios musmirės būdingiausius požymius ir ypač atkreipti dėmesį į sustorėjusį ir išnaros apsuptą koto pagrindą.

Gelsvoji musmirė — *Amanita citrina* (Schaeff.) Pers.

(*A. mappa* Fr.)

Kepurėlė 6—10 *cm* skersmens, iš pradžių pusrutuliška arba ovalinė, vėliau paplokščiai prasiskleidžianti, šviesiai geltonai žalsvos arba blankiai geltonai sierinės, arba citrininės spalvos; dažnai išblunka beveik iki baltumo; jos paviršius truputį gleivėtas, su netaisyklingomis, geltonomis, rusvomis, kartais beveik baltomis apvalko skiautelėmis (lietingu metu kartais visai išnykstančiomis).

Mėsa balta arba beveik balta, plona, maždaug žalios bulvės skonio ir kvapo, kartais visai be skonio.

Lakšteliai balti, tankūs, platūs.

Kotas laibas, apie 11—12 *cm* aukščio, tokios pat spalvos kaip kepurėlė arba truputį šviesesnis; apatinė jo dalis sustorėjusi gumbo pavidalu ir apsupta glaudžiai prigulusios išnaros, viršutinėje dalyje yra aiškus baltas arba gelsvas, žemyn nudribusiais kraštais, žiedas.

Sporos rutuliškos, 7—10 μ skersmens, baltos.

Auga vasarą ir rudenį spygliuočių ir lapuočių miškuose, ypač apydrėgnėse vietose. Valgyti netinka dėl nemalonaus kvapo ir skonio. Daugumos autorių laikoma tokia pat nuodinga, kaip ir žalsvoji musmirė, bet yra priešingų nuomonių. Lietuvoje nereta.

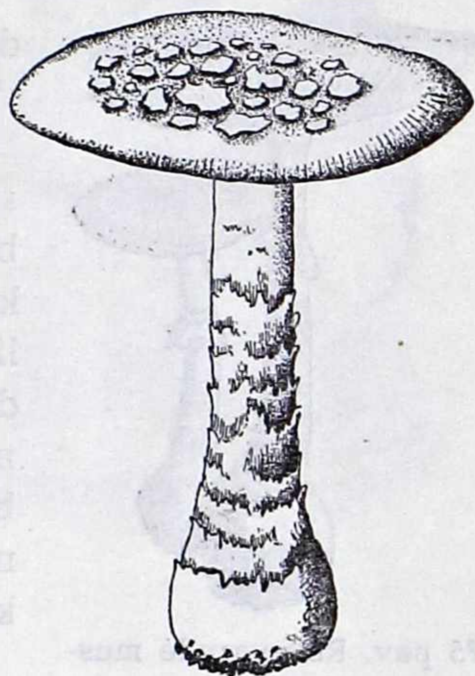
Gelsvarudė musmirė — *Amanita junquillea* Quél.

Kepurėlė 6—7 *cm* skersmens, paplokščia, kartais truputį įdubusiu viduriu, geltona įvairiais atspalviais: ochrinio, rusvai geltono, citrininio arba blankiai geltono; paviršius lipniai gleivėtas su baltomis arba kartais truputį gelsvomis, netaisyklingai pasisklaidžiusiomis įvairių dydžių skiautelėmis; kepurėlės kraštai spinduliškai rievėti.

Mėsa balta, po luobele truputį gelsva, minkšta ir trapi, beveik bekvapė, salstelėjanti arba be skonio.

Lakšteliai balti arba silpnai gelsvo atspalvio, tankūs, gana platūs, prisegtiniai arba laisvi.

Kotas palyginti trumpas, 5—6×1—2 *cm* dydžio, į viršų palaipsniui sulaibėjęs, baltas; jo paviršių daugiau arba mažiau dengia smulkiai plaušuoti arba pūkuoti žvyneliai; jo pagrindas, palyginus su kitomis musmirėmis, nedaug sustorėjęs, apsuptas glaudžiai prigulusios išnaros, kurios kraštai sustorėjusiąją koto dalį skiria nuo laibosios; žiedas viršutinėje koto dalyje anksti išnyksta ir suaugę vaisiakūniai jo paprastai neturi.



74 pav. Gelsvarudė musmirė — *Amanita junquillea*

Sporos elipsinės, įžambiai nusmailėjusios, 10—12×7—8 (7—9×6—7) μ dydžio, paprastai su dideliu riebaliniu lašeliu, baltos.

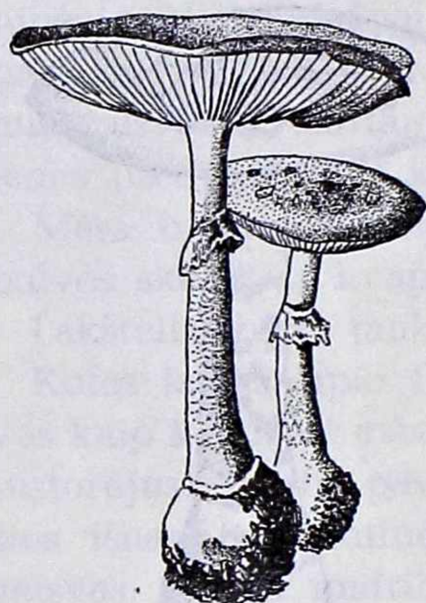
Auga išretintuose lapuočių ir spygliuočių miškuose, mėgsta smėlėtus šiltus dirvožemius. Priklauso prie valgomųjų grybų, bet m a i s t u i v a r t o t i r e i k i a l a b a i a t s a r g i a i, nes ją lengva supainioti su kai kuriomis nuodingosiomis musmirėmis. Lietuvoje jos išsiplatinimas netirtas.

Rausvarudė musmirė — ***Amanita porphyria*** (Alb. et Schw.) Fr.

Kepurėlė 4—7 *cm* skersmens, iš pradžių varpelio pavidalo, vėliau darosi paplokščia, rudai arba pilkai violetinė, pilkšvai ruda, neaiškiai ruda, viduryje tamsesnė, į pakraščius šviesėjanti; jos paviršius smulkiai plaušuotas įaugusiais į luobelę spinduliškais plaušeliais, dažniausiai

be apvalko liekanų arba tik iš pradžių jų būna pilkšvų arba balsvų lopelių pavidalu; šlapia odelė būna truputį gleivėta, sausa — blizganti.

Mėsa balta, po luobele truputį tamsesnė, bekvapė ir beskonė arba žalios bulvės kvapo ir skonio.



75 pav. Rausvarudė musmirė — *Amanita porphyria*

Lakšteliai balti, tankūs, iš pradžių priaugę prie koto, vėliau laisvi, gana siauri.

Kotas laibas, į viršų dar labiau sulaibėjęs, 6—9 *cm* ilgio, baltas, balsvas arba pilkšvas bei violetiškai pilkšvas; jo pagrindas rutuliškai sustorėjęs, apsuptas glaudžiai prigulusios išnaros; viršutinėje koto dalyje paprastai yra baltas arba pilkšvas žiedas, dažniausiai į apačią nukarusiais kraštais.

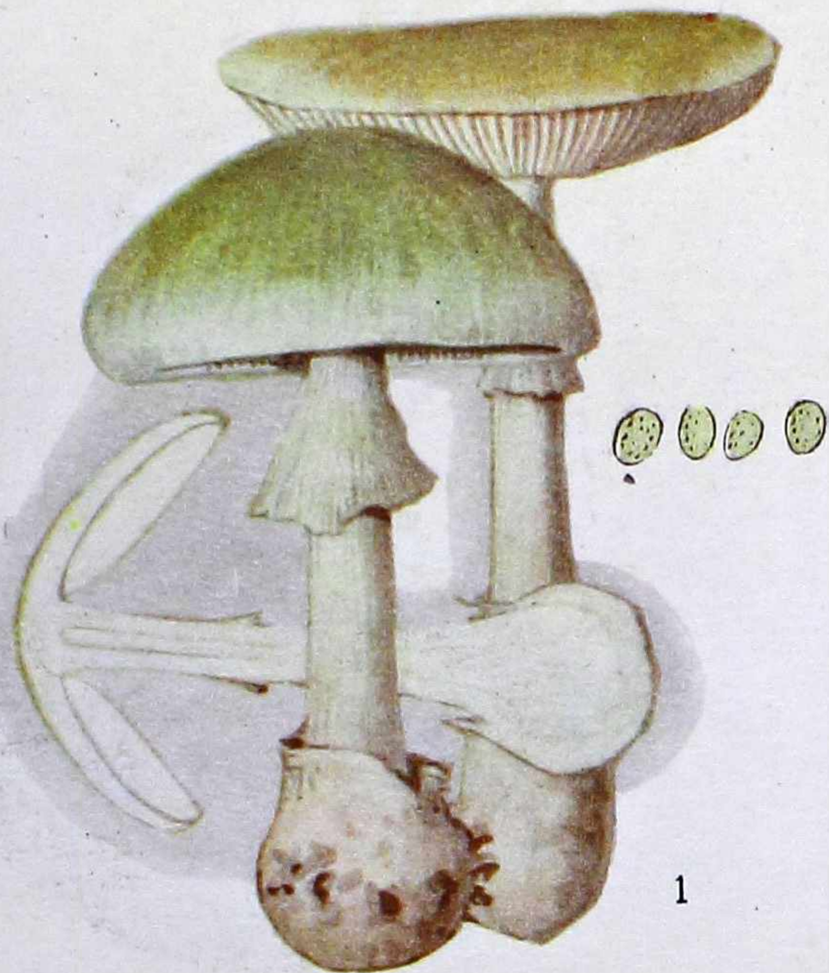
Sporos rutuliškos, 8—10μ skersmens, su keliais riebaliniais lašeliais, baltos.

Auga vasarą ir rudenį spygliuočių miškuose, ypač išretintuose pušynuose, dažniausiai pavieniui. Tarybinėje literatūroje ji žymima kaip nuodinga; V. Europos kai kurie mikologai laiko ją valgoma. Lietuvoje jos išsiplatinimas mažai tirtas. Prošinskio (1931) rasta Trakų apylinkėse.

Margoji musmirė — ***Amanita pantherina*** (DC.) Fr.

(XIII lentelė, 2 pav.)

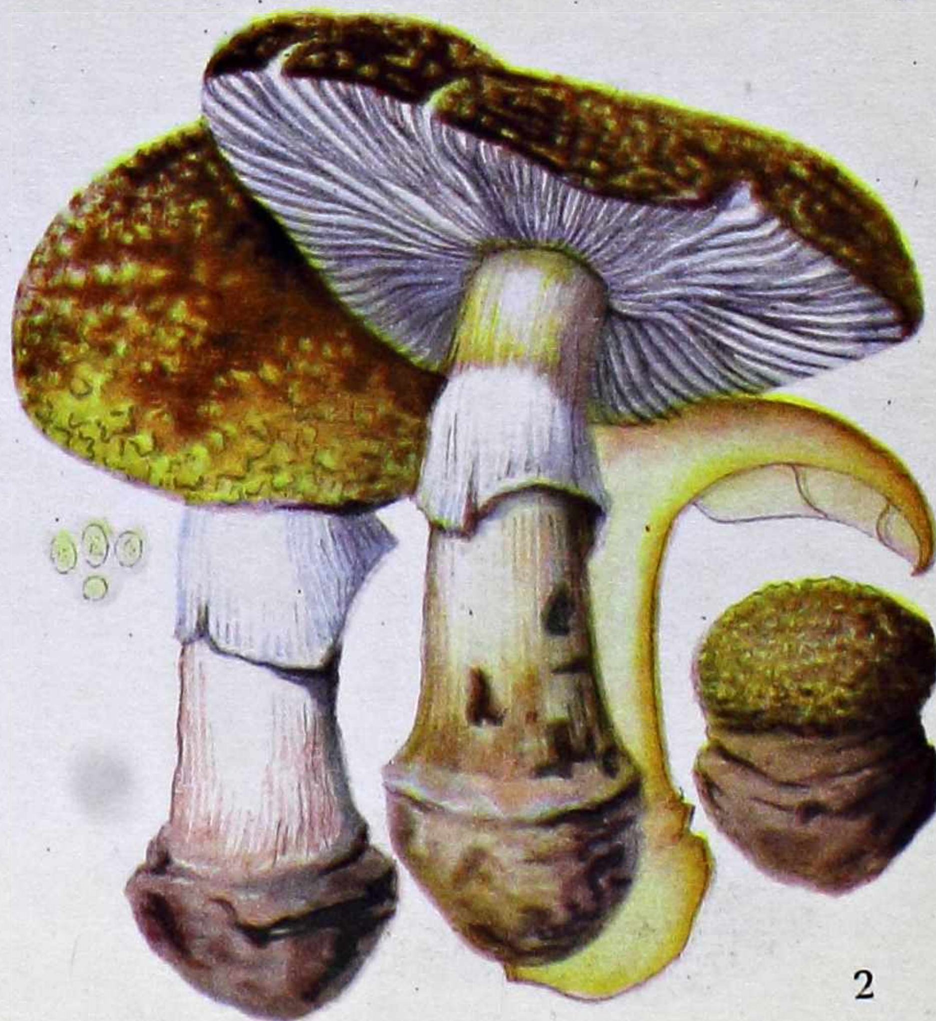
Kepurėlė 8—10 *cm* skersmens, iš pradžių pusrutuliška, vėliau darosi paplokščia, blyškiai ruda, pilkai gelsva, pilkai alyvinė arba ochros spalvos, viduryje dažnai tamsesnė, padengta baltomis skiautelėmis, kurios dažnai būna





1. Žalsvoji musmirė — *Amanita phalloides.* Mirtinai nuodinga. 2. Margoji musmirė — *Amanita pantherina.* Nuodinga





1 Paprastoji musmirė — *Amanita muscaria.* Nuodinga. 2. Rausvoji musmirė — *Amanita rubens.* Valgoma

išsidėsčiusios koncentriškais ratais; kepurėlės kraštai spinduliškai rievėti.

Mėsa balta net ir po luobele, kartais be žymesnio kvapo, kartais nemaloniai kvepianti, salstelėjusio skonio.

Lakšteliai balti, tankūs, platūs, laisvi.

Kotas lieknas, 10—15×0,5—2 *cm* dydžio, visada baltas, lygus, prie pagrindo mažai sustorėjęs, jį supa balta, stora išnara, virš kurios aplink kotą būna nuo vieno iki keleto žiedų; viršutinėje koto dalyje žiedas baltas, dažnai įstrižas arba šiaip jau netaisyklingas, kartais visai išnykstantis.

Sporos elipsinės, 10—12×7—8 μ dydžio, baltos.

Auga vasarą ir rudenį įvairiuose miškuose, kartais ir viržynuose. Truputį nuodinga. Lietuvos miškuose gana dažnai pasitaiko, bet rečiau, negu paprastoji musmirė.

Rausvoji musmirė — ***Amanita rubens*** (Scop.) Quél. et Bat.

(*Amanita rubescens* Pers.)

(XIV lentelė, 2 pav.)

Kepurėlė 6—15 *cm* skersmens, iš pradžių pusrutuliška, vėliau darosi iškili arba iškiliai paplokščia, mėsinga; jos paviršius šviesiau arba tamsiau rausvai rudas, kartais beveik balsvas arba daugiau ochrinės spalvos, su pilkšvomis arba rusvai baltomis karpelėmis — apvalko liekanomis.

Mėsa iš pradžių balta, bet perlaužta tuojau darosi rausva arba rudai rausva, trapi, be ypatingo kvapo; žalia būna nemalonaus, truputį gerklę graužiančio skonio.

Lakšteliai balti arba, senesnių vaisiakūnių, rausvi bei rusvai rausvi, platūs, tankūs, prisegtiniai arba laisvi.

Kotas 8—16×1,5—3 *cm* dydžio, iš pradžių baltas, bet greit darosi rausvo atspalvio, žvynuotas, masyvus, pagrinde svogūno pavidalu sustorėjęs, bet be išnaros arba tik su

menkomis jos liekanomis, kurios atrodo kaip karpelės arba kaip žiediniai sustorėjimai; viršutinėje koto dalyje būna platus, žemyn nukaręs, baltas, ruožuotas žiedas.

Sporos elipsinės arba ovalinės, 8—9×6—7 μ dydžio, su 1—2 riebaliniais lašeliais, baltos.

Auga nuo vidurvasario iki spalio mėn. lapuočių, ypač spygliuočių miškuose. Valgoma daugiausia šviežia; džiovinti ir marinuoti dėl didelio sultingumo netinka. Lietuvoje gana dažnai randama, bet paprastai negausiai.

Pastaba. Šį grybą renkant valgiui reikia rūpestingai žiūrėti, kad nesupainiotume jo su nuodingosiomis musmirėmis. Jam būdinga tai, kad kepurėlės paviršius, mėsa ir kotas, skirtingai nuo kitų musmirių yra rausvo, beveik varinio atspalvio.

Gentis Musmirenės — Amanitópsis Roze

Šios genties grybai labai panašūs į musmires, skiriasi nuo jų svarbiausia tuo, kad kepurėlės apačioje nėra šydo, taigi ir kotas be žiedo; be to, apvalko liekanos nuo kepurėlės paviršiaus išnyksta labai anksti, ir suaugusių vaisiakūnių kepurėlė beveik visada būna plika. Gentį sudaro vos kelios rūšys, iš kurių mums šiuo tarpu svarbesnė tėra viena.

Bevainikė musmirenė — *Amanitopsis vaginata* (Bull.) Pers.

(*Amanita vaginata* Pers.)

(XV lentelė)

Kepurėlė 5—12 *cm* skersmens, iš pradžių kūgio arba skėčio pavidalo, vėliau darosi paplokščia; gali būti įvairių spalvų: pilkos, rudos, pilkšvai rudos, gelsvos, oranžinės, balsvos su violetiniu atspalviu arba visai baltos; šlapias kepurėlės paviršius būna lipniai gleivėtas, dažniausiai pli-

kas, bet jaunoje stadijoje gali būti su balsvų skiautelių pavidalo apvalko liekanomis; kraštai aiškiai spinduliškai rievėti.

Mėsa balta, plona, švelni, be ypatingo kvapo, salstelėjusio skonio.

Lakšteliai balti, kartais truputį pilkšvi arba gelsvi, tankūs, laisvi.

Kotas lieknas, į viršų sulaibėjęs, 8—17×0,8—1,5 *cm* dydžio, balto arba rečiau truputį pilkšvo, rusvo arba oranžinio atspalvio, lygus arba apdengtas šviesiais žvyneliais; jo pagrindas paprastai svogūno pavidalu išsipūtęs, visada apsuptas laisva, balta arba šviesių atspalvių išnara (apvalko liekana).

Sporos rutuliškos, 9—12 μ skersmens, paprastai su vienu riebaliniu lašeliu, baltos.

Auga nuo vidurvasario iki spalio mėn. spygliuočių ir lapuočių miškuose, ypač užpelkėjusiose arba drėgnose vietose. Valgoma, bet menkavertė. Netinka nei džiovinti, nei marinuoti. Lietuvos miškuose gana dažna. Renkant ją maistui, reikia stengtis nesupainioti su nuodingosiomis musmirėmis.

Bevainikės musmirenės yra daug formų, kurios nuo pagrindinės rūšies skiriasi daugiausia spalvomis. Dažniau pasitaikančios yra:

f. *alba* Bull. — balta, minkšta kepurėlė;

f. *nivalis* — visos vaisiakūnio dalys baltos, kepurėlės vidurys truputį gelsvas;

f. *fulva* Schaeff. — vaisiakūniui būdinga oranžiškai geltona arba geltonai ruda spalva;

f. *crocea* Quél. — kepurėlė rožiškai šafraninė; lakšteliai iš pradžių balti, vėliau darosi geltonos kremo spalvos;

f. *plumbea* Schaeff. — kepurėlė didelė, pilka, kotas pilkas, išnara balta.

Gentis Žvynabudės — Lepióta Fr.

Vaisiakūniai taisyklingi; kepurėlė dažniausiai sausos konsistencijos; lakšteliai laisvi, rečiau silpnai priaugę prie koto, o kai kurių rūšių jie priaugę prie kremzlinės konsistencijos žiedo, kuris supa kotą ir, tokiu būdu, atskiria nuo jo lakštelius; kotas visada su aiškiu žiedu, kuris būna arba priaugęs prie koto, arba paslankus (besiduodąs pastumti aukštyn arba žemyn). Sporos elipsinės, pailgos, ovalinės, kartais rutuliškos, masėje dažniausiai baltos, kartais truputį rožinio arba ochrinio atspalvio.

Žvynabudžių gentis gana didelė, viso apie 400 rūšių. Tarybų Sąjungoje žinoma apie 30 rūšių, iš kurių maždaug pusė tinkamos valgyti, kitos indiferentiškos.

Skėtinė žvynabudė — *Lepiota procera* (Scop.) Fr.

(XVI lentelė)

Kepurėlė 10—25 *cm* skersmens, iš pradžių ovalinė, aptraukta ištisine ruda luobele; augdama iš pradžių įgauna išgaubto, vėliau paplokščio skėčio pavidalą su viršūniniu kauburėliu; luobelė sutrūkinėja, ir kepurėlės paviršius pasidaro rudai žvynuotas; tarpžvyniai baltai pilkšvos arba pilkšvai rusvos spalvos.

Mėsa balta, puri, malonaus kvapo ir skonio.

Lakšteliai balti, minkšti, tankūs, platūs, iki 2,5 *cm* pločio; nuo koto juos skiria baltas, laisvas žiedas.

Kotas lieknas, ilgas, 15—30×1,5—2 *cm* dydžio, iš pradžių balsvas, vėliau darosi šviesiai rudas ir pagaliau rudai žvynuotai rainas; prie pagrindo gana smarkiai sustorėjęs; kiauraviduris; žiedas viršutinėje koto dalyje baltas, storas, dvigubas, paslankus.

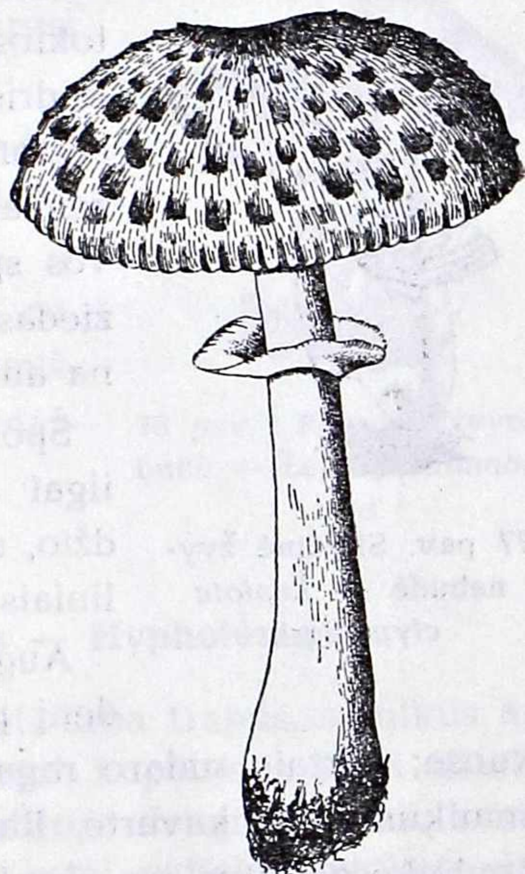
Sporos elipsinės, 15—20×10—12 μ dydžio, masėje baltos.

Auga nuo vidurvasario iki vėlyvo rudens senuose išretintuose miškuose, miško aikštėse, viržynuose, pavieniui arba grupėmis. Jaunoje stadijoje valgoma. Visur nereta.

Šiurkščioji žvynabudė — ***Lepiota rhacodes*** (Vitt.) Fr.

Ši rūšis labai panaši į skėtinę žvynabudę, bet paprastai už ją truputį mažesnė (10—18 *cm* skersmens), kepurėlės žvynai didesni, keturkampiai, mėsa, ypač koto, perlaužta įgauna rausvą atspalvį; lakšteliai iš pradžių balti, vėliau truputį parausta; laisvi; kotas baltas arba šviesiai rusvas, lygus (nežvynuotas). Sporos 12—15×6—8 μ dydžio.

Auga miškuose, parkuose, dažnai ant perpuvusio mėšlo arba ant komposto krūvų, kartais ir šiltnamiuose; gali augti ir patamsyje. Valgoma. Lietuvoje jos išsiplatinimas mažai tirtas. Vilniaus ir Alytaus apylinkėse pasitaiko retai.



76 pav. Šiurkščioji žvynabudė — *Lepiota rhacodes*

Skydinė žvynabudė — ***Lepiota clypeolaria*** (Bull.) Fr.

Kepurėlė 3—8 *cm* skersmens, iš pradžių varpelio pavidalo, vėliau darosi paplokščiai iškili su aiškiu kauburėliu centre; gana nepastovios spalvos; jaunoje stadijoje

jos paviršių dengia geltona arba rusva luobelė, kuri vėliau sutrūkinėja ir virsta aiškiais, plaušingais, koncentriniais žvyneliais; tarp žvynelių spalva gali būti nuo baltos iki gelsvai rudos.

Mėsa balta, puri, malonaus kvapo ir skonio.

Lakšteliai balti arba vėliau gelsvi, sultingi, gana tankūs, apie 6 *mm* pločio, laisvi.



77 pav. Skydinė žvynabudė — *Lepiota clypeolaria*

Kotas 6—8×0,4—1 *cm* dydžio, tokios pat spalvos kaip kepurėlė, cilindriškas arba prie pagrindo truputį sustorėjęs, trapus, virš žiedo lygus, žemiau jo apšepęs baltos arba gelsvos spalvos papurusiais žvyneliais; žiedas purus, kepurėlės spalvos, gana anksti išnykstąs.

Sporos verpstės pavidalo arba pailgai ovalinės, 12—18×6—7 μ dydžio, su vienu arba su keliais riebaliniais lašeliais; masėje baltos.

Auga antroje vasaros pusėje ir rudenį pušynuose bei kitokiuose miškuose; kartais sudaro raganų žiedus. Valgoma, bet dėl smulkumo menkavertė. Rasta Vilniaus, Kauno ir Trakų apylinkėse; kitur jos išsiplatinimas netirtas.

Rausvoji žvynabudė — *Lepiota cinnabarina* (Alb. et Schw.) Fr.

Kepurėlė 4—8 *cm* skersmens, iš pradžių varpelio pavidalo, vėliau darosi paplokščia, kartais išlankstytais kraštais, gana plona; paviršius skaisčiai raudonos (suriko) spalvos, smulkiai grūduotas.

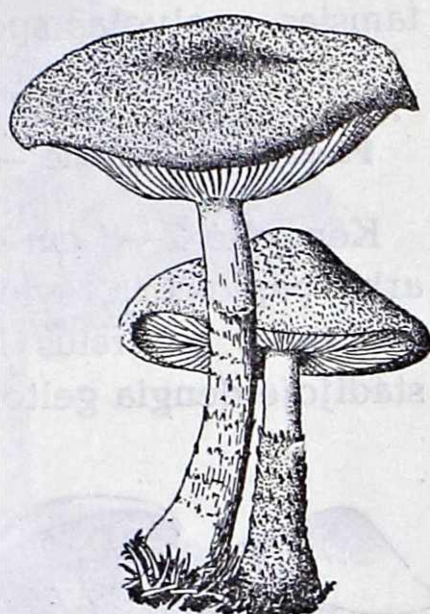
Mėsa ochrinės spalvos, po luobele ir kote rausva.

Lakšteliai balti arba gelsvai balti, tankūs, ploni, apie 6 *mm* pločio, laisvi.

Kotas 4—7×1—2 *cm* dydžio, į apačią dažnai sustorėjęs, kartais beveik svogūno pavidalo, tokios pat spalvos kaip kepurėlė, smulkiai grūduotas arba žvynuotas; iš pradžių masyvus, vėliau darosi kiauraviduris.

Sporos elipsinės, 3—5×2—3 μ dydžio, su vienu riebaliniu lašeliu, masėje baltos.

Auga nuo vidurvasario iki rudens spygliuočių ir lapuočių miškuose. Valgoma. Lietuvoje nedažna.



78 pav. Rausvoji žvynabudė — *Lepiota cinnabarina*

G e n t i s **Kelmabudės — Hypholóma** Fr.

Vaisiakūniai taisyklingi, kieti arba trapūs, smulkūs arba vidutiniški; auga dažniausiai kupetomis arba tiltais; kepurėlės apačią jaunoje stadijoje dengia plonas, voratinkliškas šydas, kuris tačiau retai palieka ant koto žymių; paprastai jis atitrūksta nuo koto ir pakimba kepurėlės pakraščiais plaušingų skiautelių pavidalu; kotas centrinis, masyvus arba kiauraviduris, be žiedo; lakšteliai dažniausiai priaugtiniai arba barzdiniai; sporos violetinės, purpurinės arba raudonai rudos; auga ant kelmų, stuobrių, kai kurios rūšys ir dirvožemyje.

Vidutinio klimato juostoje žinoma keliolika kelmabudžių rūšių, iš kurių tik viena kita yra valgoma, likusios

gi bevertės, o kai kurios karčios ir truputį nuodingos. Geltonos arba rudos spalvos kupetomis augančias rūšis nepritvrę grybautojai kartais gali supainioti su tikraisiais kelmučiais, nuo kurių tačiau jas lengva atskirti pagal tamsias, spalvotas sporas.

Puokštinė kelmabudė — *Hypholoma fasciculare* (Huds.) Fr.

Kepurėlė 2—8 *cm* skersmens, varpelio, skėčio pavidalo arba paplokščia, šviesiai geltona, viduryje dažnai geltonai ruda; paviršius lygus, plikas; apatinę pusę jaunoje stadijoje dengia geltonas, plaušingai plėvėtas šydas, kuris, atitrūkęs nuo koto, kurį laiką laikosi prie kepurėlės kraštų skiautelių pavidalu.

79 pav. Puokštinė kelmabudė — *Hypholoma fasciculare*

Mėsa plona, geltona, perlaužta darosi rusva, nemalonaus skonio, labai karti.

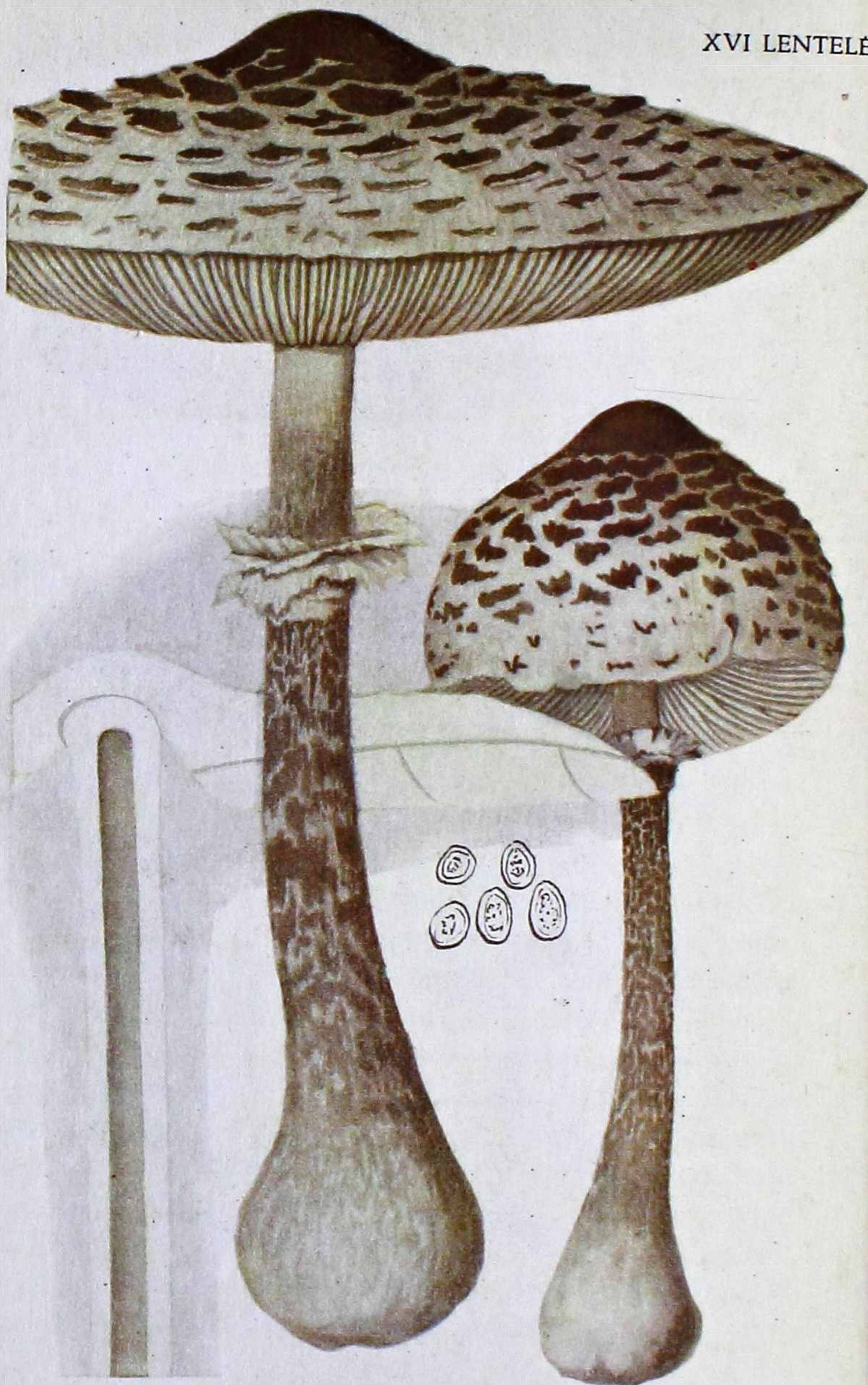
Lakšteliai iš pradžių sieros geltonumo, vėliau darosi alyviškai žalsvi ir pagaliau juosvi, tankūs, 3—4 *mm* pločio, priaugtiniai arba vos žymiai nuaugę kotu žemyn.

Kotas laibas, cilindriškas, dažnai kreivas, 5—20×0,4—1 *cm* dydžio; viršutinė jo dalis paprastai sieros geltonumo, į apačią palaipsniui darosi geltonai rusva arba panaši į kepurėlės spalvą; daugiau arba mažiau apšepęs rudais plaukeliais, kiauraviduris; viršutinėje koto dalyje kartais tamsaus žiedo pavidalu lieka šydo žymės.

Sporos elipsinės, 6—7×4—5 μ, su vienu riebaliniu lašeliu, purpurinės arba šviesiai violetinės.



Bevainikė musmirenė — *Amanitopsis vaginata.* Valgoma



Skėtinė žvynabudė — *Lepiota procera.* Valgoma

Auga visą vasarą ir rudenį ant kelmų, stuobrių arba aplink juos, ant šaknų, kupetomis po daugelį vienoje vietoje. Valgyti netinka dėl kartaus skonio, be to, truputį nuodinga. Lietuvoje pasitaiko labai dažnai.

Pastaba. Augimo būdu ir kepurėlės spalva šis grybas labai panašus į valgomąjį kelmutį — *Armillaria mellea*, bet lengvai atskiriamas nuo pastarojo pagal spalvotus lakštelius, spalvotas sporas ir kartų skonį.

Geltonraudė kelmabudė — *Hypholoma sublateritium* (Schaeff.) Fr.

(XVII lentelė, 1 pav.)

Kepurėlė 3—10 *cm* skersmens, iš pradžių pusrutuliška, vėliau darosi paplokščiai iškili, raudonai geltona, plytinės spalvos arba rausvai ruda, pakraščiuose šviesesnė; paviršius iš pradžių smulkiai žvynuotas, o kraštai apšepę gelsvai balsvo šydo liekanomis; suaugusių vaisiakūnių paviršius lygus ir plikas.

Mėsa gelsvai balta arba šviesiai geltona, gana kieta, be ypatingo kvapo, karstelėjanti.

Lakšteliai iš pradžių balsvi, vėliau darosi nešvariai geltoni arba alyviškai žalsvi ir pagaliau alyviškai purpuriškai rudi, tankūs, barzdiniai.

Kotas 5—10×0,8—1,5 *cm* dydžio, į apačią dažniausiai sulaibėjęs; viršutinėje dalyje blyškiai geltonas, į apačią rudai geltonas, plaušuotas, standus, iš pradžių masyvus, sendamas darosi kiauraviduris.

Sporos elipsinės, 6—7×3—4 μ dydžio, su 1—2 riebaliniais lašeliais, masėje alyviškai purpurinės rudos spalvos.

Auga daugiausia rudenį ant lapuočių medžių kelmų ir aplink juos, dažnai kupetomis. Mikologų nuomonės dėl šio grybo mitybinės vertės skirtingos: vieni laiko jį nuo-

dingu, kiti šiaip nevalgomu, o dar kiti priskiria prie valgomųjų, nors ir menkaverčių grybų. Lietuvoje neretas, vietomis pasitaiko gausiai.

Kandoliškė kelmabudė — *Hypholoma Candolleanum* Fr.

Kepurėlė 5—10 *cm* skersmens, iš pradžių varpelio pavidalo, vėliau darosi daugiau arba mažiau paplokščia, šviesiai ruda arba balta, centre ochrinės spalvos; jaunoje stadijoje smulkiai žvynuota, paskum darosi plika, tik su skutelių pavidalo šydo liekanomis pakraščiuose.

Mėsa balta, plona, pavandenijusi, švelnaus skonio.



80 pav. Kandoliškė kelmabudė — *Hypholoma Candolleanum*

Lakšteliai violetiniai arba tamsiai rudi, iš pradžių balsvais kraštais, tankūs, labai siauri, priaugtiniai.

Kotas 4—8×0,4—0,8 *cm* dydžio, cilindriškas, prie pagrindo truputį sustorėjęs, baltas, plaušuotas, trapus, masyvus, be žiedo.

Sporos elipsinės, 8×4 μ dydžio, rudai violetinės.

Auga vasaros pabaigoje ir rudenį miškuose, pamiškėse bei miškų aikštėse ant kelmų ir aplink juos, grupėmis. Valgoma rūšis, bet dėl vaisiakūnių smulkumo ir vandeningumo retai naudojama maistui. Lietuvos TSR jos išsiplatinimas mažai tirtas. Pasitaiko Vilniaus apylinkėse.

Baltašydė kelmabudė — *Hypholoma appendiculatum* (Bull.) Fr.

Kepurėlė 5—8 *cm* skersmens, iš pradžių ovalinė, vėliau darosi iškiliai paplokščia, su kauburėliu ir į viršų užsiraičiusiais kraštais; šviesiai rusvai geltona, sausa būna blankiai ochrinė, matinė; jaunos kepurėlės paviršių daž-

nai dengia ploni žvyneliai, vėliau jis darosi plikas ir lygus, tik pakraščiais išlieka balto šydo liekanų.

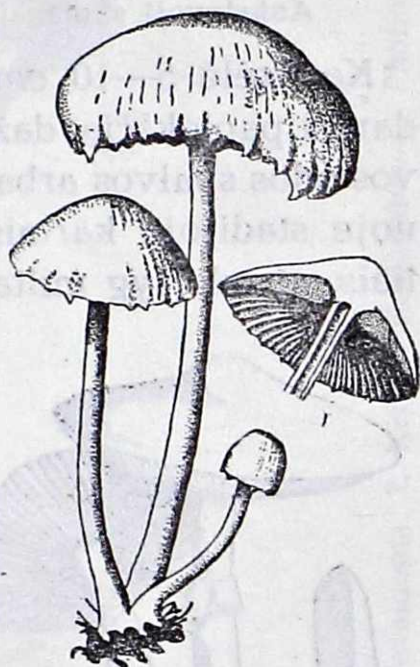
Mėsa balta, gana plona, bekvapė, švelnaus skonio.

Lakšteliai iš pradžių balti, vėliau darosi kūno spalvos ir pagaliau šviesiai rausvai rudi, tankūs, priaugtiniai.

Kotas 4—8×0,4—0,6 *cm* dydžio, baltas, viršutinė dalis baltai apmūsojusi, perdėm vienodo storio, trapus, plaušuotas, kiauraviduris.

Sporos elipsinės, 7—8×4—4,5 (9—11×4—5) *μ* dydžio, rudai purpurinės arba violetinės rudu atspalviu.

Auga rudenį ant kelmų, stuobrių ir aplink juos, kupetomis arba vejomis. Valgoma, bet menkavertė. Kol kas užregistruota tik Trakų apylinkėse.



81 pav. Baltašydė kelmabudė — *Hypholoma appendiculatum*

G e n t i s **Skujagalvės — Pholióta** Fr.

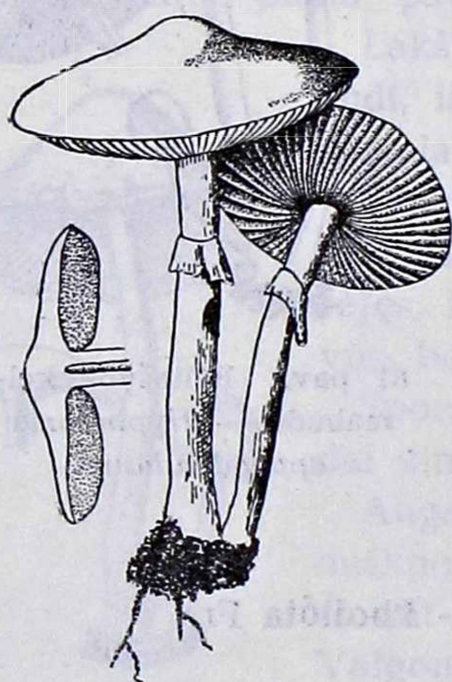
Vaisiakūniai taisyklingi. Kepurėlė mėsinga, jaunoje stadijoje jos apačią dengia plėvelės pavidalo šydas, kuris vėliau ant koto lieka žiedo pavidalu arba bent jo pėdsakai. Kotas centrinis, vejomis augančių grybų dažnai kreivas. Lakšteliai priaugtiniai arba nuaugtiniai, gelsvi, rudi arba tamsiai rudi. Sporos ovalinės arba elipsinės, lygiu paviršiumi, dažniausiai ochrinės arba rudos, bet kartais rausvo arba violetinio atspalvio.

Šioje gentyje iš viso yra apie 150 rūšių. Daugelis jų auga ant senų stuobrių, kelmų, kai kurios ant gyvų me-

džių kaip parazitai. Valgyti tinka palyginti nedaug rūšių; dauguma jų dėl tamprumo arba blogo skonio nevalgomos, nors ir nenuodingos.

Ankstyvoji skujagalvė — *Pholiota praecox* (Pers.) Fr.

Kepurėlė 5—10 *cm* skersmens, iš pradžių iškili, vėliau darosi paplokščia, dažnai su kauburėliu centre, balta, gelsvos odos spalvos arba gelsvai rusva, vėliau blunkanti, jaunoje stadijoje kartais apdengta smulkiais baltais žvyneliais, atrodo lyg miltais apiberta.



82 pav. Ankstyvoji skujagalvė — *Pholiota praecox*

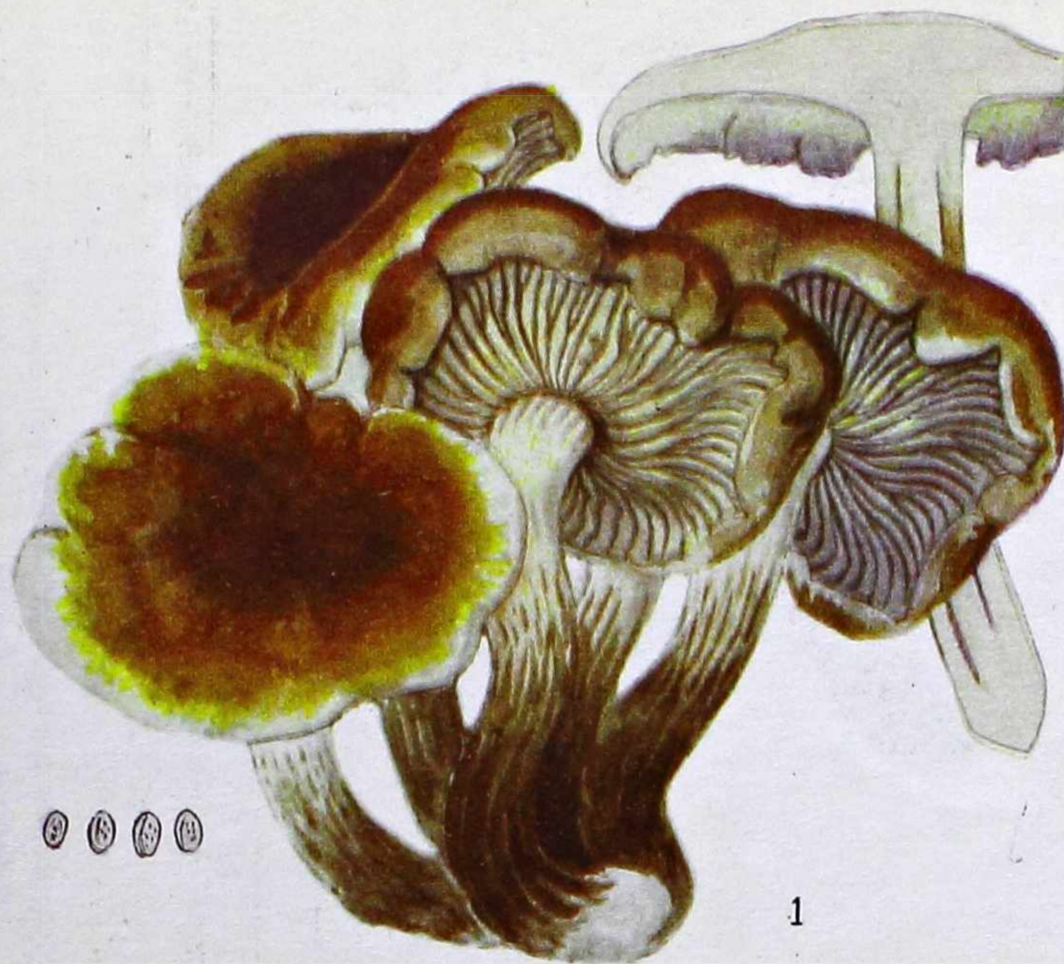
Mėsa balta, kote gelsva, sultinga, miltų kvapo, salstelėjusio skonio.

Lakšteliai tankūs, iš pradžių balsvi, vėliau darosi rūdžių arba alyviškai rudos spalvos, 4—10 *mm* pločio, priaugę prie koto apvaliaisiais galais.

Kotas 4—9×0,6—1 *cm* dydžio, beveik cilindriškas, viršuje baltas, į apačią laipsniškai pereina į rusvą spalvą; iš pradžių lyg baltai miltuotas, vėliau darosi lygus; žiedas balsvas arba rūdžių atspalvio, plėvelės pavidalo, žemyn nukaręs, išilgai brūkšniuotas.

Sporos ovališkai elipsinės, 10—13×6—8 μ dydžio, su vienu riebaliniu lašeliu, rudos.

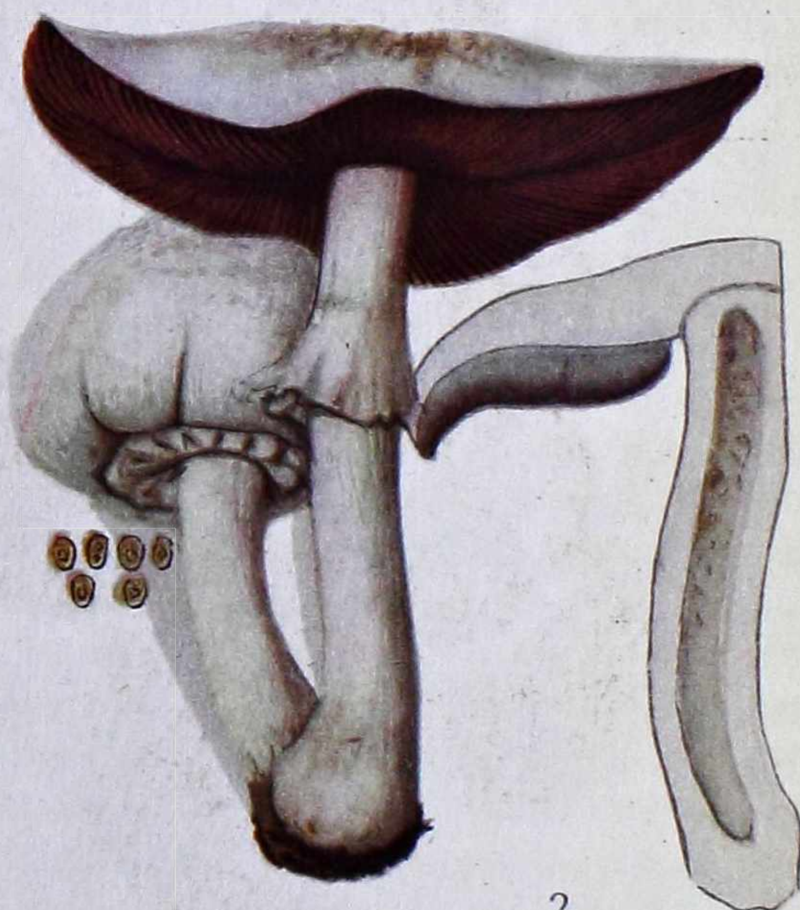
Auga nuo ankstyvo pavasario iki lapkričio mėn. miškuose, žole apaugusiose pakelėse, parkuose, dažnai būriais. Valgoma, vidutiniškos vertės. Rasta Vilniaus, Kauno, Trakų apylinkėse; kitose respublikos dalyse jos išsiplatinimas netirtas.





1. Geltonraudė kelmabudė — *Hypholoma sublateritium*. Nevalgoma. 2. Kislioji skujagalvė — *Pholiota mutabilis*. Valgoma





1. Valgomasis pievagrybis — *Psalliota campestris.* 2. Dirvinis pievagrybis — *Psalliota arvensis.* Valgomi

Kislioji skujagalvė — *Pholiota mutabilis* (Schaeff.) Fr.

(XVII lentelė, 2 pav.)

Kepurėlė 3—7, kartais iki 12 *cm* skersmens, iš pradžių iškili, vėliau darosi paplokščia, dažniausiai su kauburėliu centre; jos spalva rudai geltona arba citriniškai geltona, viduryje, taip pat ir sušlapusi būna tamsesnė; pakraščiai dažnai pavandenijų; paviršius lygus ir plikas arba iš pradžių padengtas greit išnykstančiais žvyneliais.

Mėsa plona, balta, po luobele ir kote rusvai balta, o koto pagrinde tamsiai ruda, silpno kvapo, švelnaus skonio.

Lakšteliai tankūs, platūs, bet ploni, nuo šviesiai rudos iki cinamoninės arba rūdinės spalvos, nežymiai nuaugę kotu žemyn.

Kotas 4—8×0,5—1 *cm* dydžio, cilindriškas arba į apačią truputį sulaibėjęs, dažnai kreivas, virš žiedo balsvas arba šviesiai rusvas, dažnai lyg miltuotas, žemiau žiedo rūdžių spalvos, prie pagrindo beveik juodai rudas, apšepęs tankiais, rudos spalvos atspurusiais žvyneliais; iš pradžių masyvus, vėliau darosi kiauraviduris, gana tamprus; jo žiedas iš pradžių balsvas, vėliau paruduojantis, žvyniškai plaušingas, senų vaisiakūnių — visai išnykstantis.

Sporos elipsiškai ovalinės, 7—8×4—5 μ dydžio, su vienu riebaliniu lašeliu, masėje rūdinės.

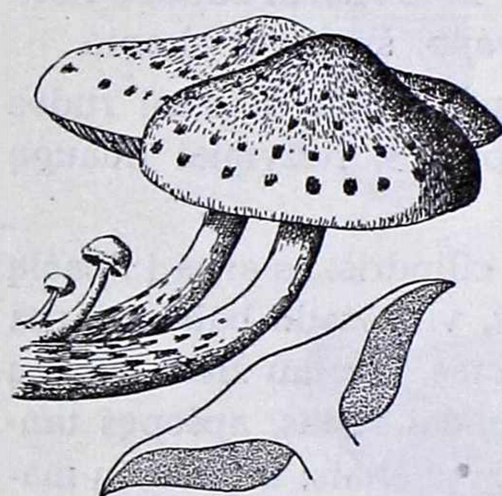
Auga nuo pavasario iki vėlyvo rudens, bet daugiausia rudenį ant lapuočių medžių stuobrių ir ant kelmų, dažniausiai kupetomis. Geras valgomas grybas, ne tik skoniu, bet ir išvaizda panašus į paprastąjį kelmutį, tačiau lengvai atskiriamas nuo pastarojo pagal rudą sporų spalvą. Lietuvoje, analogiškai su kitomis kaimyninėmis respublikomis, turėtų būti išplitusi, bet kol kas mažai tirta; užregistruota Vilniaus ir Trakų apylinkėse.

Auksaviršė skujagalvė — *Pholiota aurivella* (Batsch.) Fr.

Kepurėlė 5—10, kartais iki 18 *cm* skersmens, iš pradžių plataus varpelio pavidalo, vėliau paplokščia, kartais su kauburėliu, geltona arba rūdiškai geltona; drėgna būna lipni, apšepusi rausvais, prigulusiais žvyneliais; kraštai į apačią užsiraitę, gauruotai žvynuoti.

Mėsa sultinga, balta, vėliau gelstanti.

Lakšteliai iš pradžių balsvi, vėliau darosi šiaudinės spalvos, senų vaisiakūnių rudi, tankūs, platūs, priaugtiniai.



83 pav. Auksaviršė skujagalvė — *Pholiota aurivella*

Kotas 7—10×1—1,5 *cm* dydžio, cilindriškas, dažnai kreivas, gelsvas arba geltonai rudas, masyvus, plaušingas, apšepęs prigulusiais rūdžių spalvos žvyneliais, su pusiau plaušingu žiedu viršutinėje dalyje.

Sporos elipsinės, 6—7×4—5 μ dydžio, su 1—2 riebaliniais lašeliais, rūdžių spalvos.

Auga antroje vasaros pusėje ir rudenį ant senų stuobrių bei kelmų, ypač lapuočių medžių — drebulių ir beržų, kupetomis. Valgomas grybas, bet negausus. P r o š i n s k i o (1931) minima Trakų apylinkėse, mūsų rasta Vilniaus ir Merkinės apylinkėse; kitur jos išsiplatinimas netirtas.

Gelsvoji skujagalvė — *Pholiota squarrosa* (Müll.) Fr.

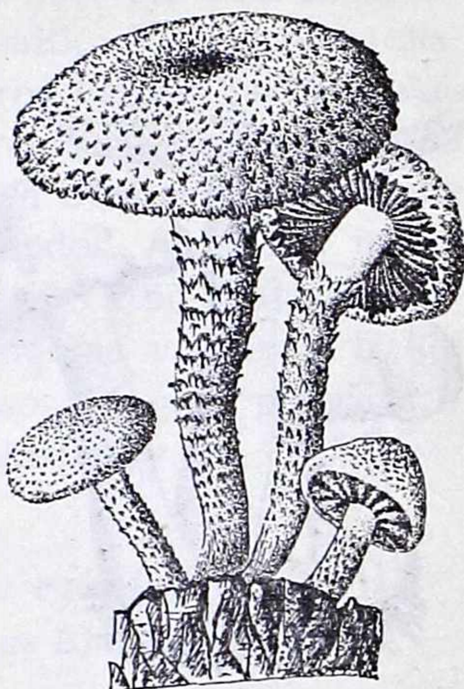
Kepurėlė 6—10 *cm* skersmens, paplokščiai išgaubta arba plataus varpelio pavidalo, šiaudinės geltonos, ochrinės, arba rudos spalvos, apšepusi tankiais, trikampiais, atspurusiais, tamsiais žvyneliais.

Mėsa iš pradžių balta, vėliau darosi gelsvai balta, po pat luobele ir kote šviesiai geltona, stangri, dažnai nemalonaus kvapo ir skonio.

Lakšteliai nuo šviesiai iki tamsiai alyviškai rudos arba tamsiai rudos spalvos, siauri, tankūs, priaugtiniai arba nežymiu danteliu žemyn nuaugę.

Kotas 8—12×1—2,5 *cm* dydžio, cilindriškas, tik prie pagrindo sulaibėjęs, paprastai kreivas, tokios pat spalvos kaip kepurėlė, ir žvynuotas panašiai kaip kepurėlė; jo žiedas panašus į žvynelius.

Sporos elipsinės, 7—9×4—5 μ dydžio, rūdžių spalvos.



84 pav. Gelsvoji skujagalvė — *Pholiota squarrosa*

Auga rudenį ant gyvų ir nudžiūvusių medžių (dažniausiai lapuočių) kamienų, kartais didelėmis grupėmis arba kupetomis, panašiai kaip tikrieji kelmučiai (nuo pastarųjų lengva atskirti pagal atspurusius, didelius kepurėlės ir ypač koto žvynelius, taip pat ir pagal tamsius lakštelius bei rudas sporas). Kai kur vartojama maistui šviežia arba acte marinuota, bet abejotinos vertės; nebent kai kurie jos varietetai yra vertingesni. Lietuvoje nereta.

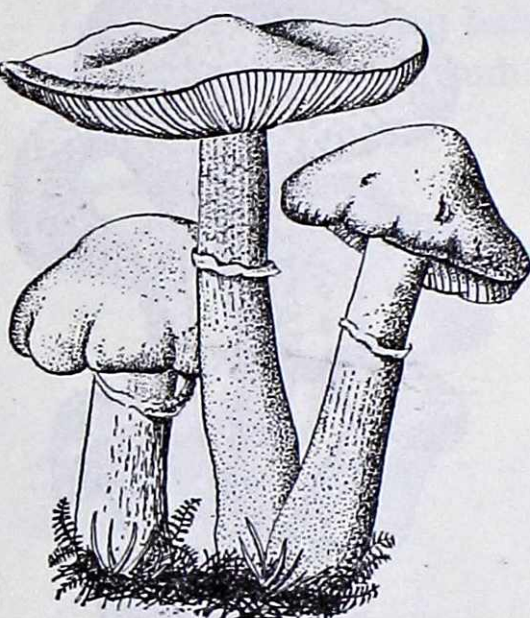
G e n t i s **Gudukai** — **Rozites** Karst.

Šios genties kol kas žinoma tik viena rūšis.

Raukšlėtasis gudukas — ***Rozites caperata*** (Pers.) Karst.

Kepurėlė 5—12 *cm* skersmens, iš pradžių ovalinė arba plataus varpelio pavidalo, vėliau paplokščiai prasisklei-

džia arba kartais pasilieka su kauburėliu viduryje; jaunoje stadijoje balta, vėliau darosi šiaudinės arba šviesiai ochrinės spalvos. Jauną vaisiakūnį gaubia plono šilko pavidalo šviesiai violetinis apvalkas, kuris, suaugęs su kepurėlės paviršiumi, lieka ant jos kaip plonos, matinės, sidabrinio atspindžio miltingos apnašos. Kepurėlės kraštai daugiau arba mažiau negiliai ir netaisyklingai raukšlėti.



85 pav. Raukšlėtasis gudukas — *Rozites caperata*

Mėsa balta, vėliau truputį gelstanti, po pat luobele gelsvai rausva arba oranžinė, švelni, malonaus, nors kartais labai silpno kvapo ir skonio.

Lakšteliai tankūs, platūs, iš pradžių gelsvo molinio atspalvio, vėliau darosi rūdinės spalvos, karbuotais kraštais; prisegtiniai.

Kotas 7—12×2—3 *cm* dydžio, cilindriškas, kartais prie pagrindo truputį sustorėjęs, masyvus, šviesios šiaudų arba geltonai oranžinės spalvos, lygus arba išilgai truputį ruožuotas, su baltu arba gelsvu, plėvelės pavidalo žiedu viršutinėje dalyje.

Sporos 11—13×8—9 μ dydžio, citrinos pavidalo, smulkiai karpotos, su vienu riebaliniu lašeliu, ochrinės.

Auga nuo vidurvasario iki rudens spygliuočių miškuose ir mišriuosiuose. Valgomas. Lietuvoje vietomis gana gausiai auga ir neretas Vilniaus, Kauno, o gal būt, ir kitų miestų rinkose.

Gentis Pievagrybiai — Psallióta Fr. arba **Agaricus** L.

Vaisiakūniai taisyklingi; kepurėlė mėsinga, jos paviršius lygus arba plaušuotas bei žvynuotas, dažniausiai balsvos, balsvai gelsvos arba balsvai rusvos spalvos; apatinę pusę jaunoje stadijoje gaubia baltas, plėvelės pavidalo šydas. Lakšteliai laisvi, iš pradžių balti, vėliau darosi rausvi, rudi ir pagaliau tamsiai rudi arba beveik juodi. Kotas centrinis, lygus, dažniausiai masyvus, su vienlinku arba dvigubu žiedu. Sporos elipsinės arba ovalinės, rudos, purpuriškai rudos arba purpuriškai juodos. Auga ant mėšlo arba trąšioje žemėje, dažnai už miško ribų. Europoje žinoma jų keliolika rūšių, kurių dauguma valgomos ir kai kurios net dirbtinai auginamos. Visos jos gana panašios ir kartais sunkiai viena nuo kitos atskiriamos.

Valgomasis pievagrybis — ***Psalliota campestris*** (L.) Fr.

(*Agaricus campestris L.*)

(XVIII lentelė, 1 pav.)

Kepurėlė 5—12 *cm* skersmens, jauna pusrutuliška, sendama darosi paplokščia; jos paviršius iš pradžių lygus ir baltas, vėliau daugiau arba mažiau pagelsta arba įgauna rusvą atspalvį ir pasidaro plaušuotas įaugusiais arba prigulusiais plauševiais, arba vos žymiai smulkiai žvynuotas. Luobelė stora, lengvai nulupama.

Mėsa stora, sultinga, balta, bet vėliau, taip pat ir perlaužta, darosi rausva, malonaus kvapo ir skonio, kartais visai bekvapė.

Lakšteliai laisvi, iš pradžių balti, vėliau rožinio, rausvo mėsos atspalvio ir pagaliau tamsiai rudi (umbros spalvos).

Kotas 5—8×1—2,5 *cm* dydžio, cilindriškas, jaunoje stadijoje prie pagrindo sustorėjęs, baltas, paspaudus dažnai

gelsta, plikas arba truputį žvynuotas, masyvus, su gana siauru, vienlinku, baltu žiedu.

Sporos plačiai elipsinės, 6—7×5—5,5 μ dydžio, purpuriškai rudos.

Auga visą vasarą, kartais ir rudenį, panamėse, pakelėse, ganyklose, parkuose, trąšioje dirvoje, ypač mėšlavietėse, ant komposto ir pan. Visur neretas. Lengvai gali būti auginamas dirbtiniu būdu net ir žiemą paruoštose lysvėse arba pastovios temperatūros patalpose (šiltnamyje, rūsyje, tvarte, virtuvėje ir pan.). Priklauso prie gerų valgomųjų grybų.

Pastaba. Valgomojo pievagrybio yra keletas varietetų, kurie skiriasi nuo pagrindinės rūšies įvairiais kepurėlės atspalviais, jos žvynuotumu ir kai kuriais kitais smulkiais požymiais.

Dirvinis pievagrybis — *Psalliota arvensis* (Schaeff.) Fr.

(*Agaricus arvensis* Schaeff.)

(XVIII lentelė, 2 pav.)

Jis labai panašus į valgomąjį pievagrybį. Skiriasi nuo jo dvigubu žiedu, kuris atrodo sudarytas lyg iš dviejų plokštelių, ir balta, beveik nekintančios spalvos, mėsa; be to, jo kotas subrendusioje stadijoje viršuje darosi juosvas ir kiauraviduris. Sporos 8—9×5—6 μ dydžio. Auga nuo vidurvasario iki rudens ganyklose, soduose, parkuose, miško aikštėse; auginamas taip pat dirbtiniu būdu kaip geras valgomasis grybas. Vietomis gana išplitęs. Lietuvoje jo išsiplatinimas mažai tirtas.

Vejinis pievagrybis — *Psalliota pratensis* (Schaeff.) Fr.

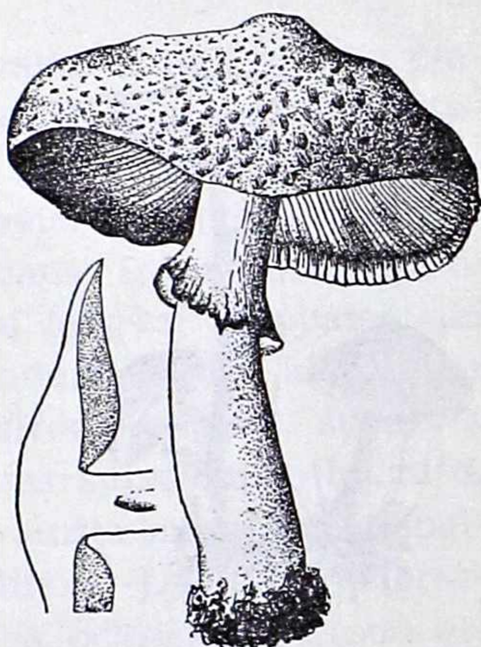
(*Agaricus pratensis* Schaeff.)

Ši rūšis nuo aukščiau aprašytųjų pievagrybių skiriasi balsvai pilkšva, 8—10 *cm* skersmens kepurėle, anksti išnykstančiu, koto viduryje priaugusiu žiedu, siaurais, iš

pradžių pilkšvai rožiniais, vėliau tamsiai paruduojančiais lakšteliais ir mažesnėmis, 5—6×3 μ dydžio rudomis sporomis. Pagal augimo laiką, augimvietes ir ekonominę vertę panašus į valgomąjį pievagrybį.

Miškinis pievagrybis — *Psalliota silvatica* (Schaeff.) Fr.
(*Agaricus silvaticus* Schaeff.)

Šią rūšį palyginti nesunku atskirti nuo kitų pievagrybių iš to, kad jos balta kepurėlės mėsa perlaužta darosi vyno raudonumo, o šviesiai rusva koto mėsa — rudai rausva arba beveik oranžinė. Be to, kepurėlė palšai ruda, padengta rausvais, vėliau tamsėjančiais žvyneliais; kotas nešvariai baltos spalvos, kiauraviduris. Sporos elipsinės, 6—7×3,5—4 μ dydžio, gelsvai rausvos. Auga nuo vidurvasario iki vėlyvo rudens spygliuočių miškuose ir mišriuosiuose. Valgomas. Lietuvoje randamas, bet paplitimas mažai tirtas.



86 pav. Miškinis pievagrybis — *Psalliota silvatica*

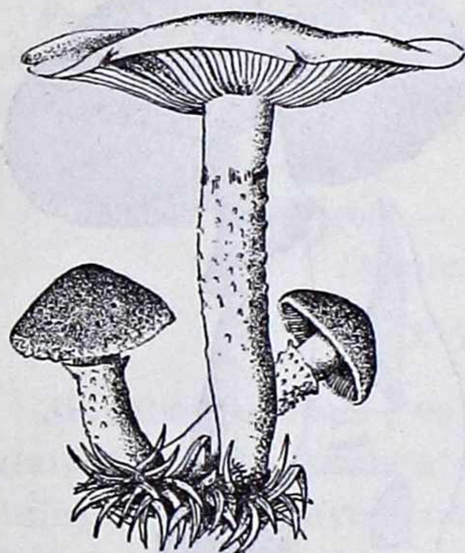
Gentis Gleiviabudės — Stropharia Fr.

Vaisiakūniai taisyklingi; kepurėlė vidutiniškai mėsinga, dažniausiai gleivėtu ir lipniu paviršiumi; apatinė jaunos kepurėlės pusė aptraukta šydu; lakšteliai priaugtiniai, iš pradžių šviesūs, vėliau tamsėja. Kotas centrinis, su plėvėtu žiedu. Sporos elipsinės arba ovalinės, lygiu pavir-

šiumi, violetiškai rudos arba purpuriškai rudos, kartais beveik juodos. Auga miškuose, kartais ir už miško ribų, dažniausiai trąšioje dirvoje. Valgoma rūšis žinoma tik viena.

Melsvažalė gleiviabudė — *Stropharia aeruginosa* (Curt.) Fr.

Kepurėlė iš pradžių varpelio pavidalo, suaugusi siekia iki 7, kartais iki 14 *cm* skersmens, daugiau arba mažiau paplokščia, netaisyklingai išlankstytais arba suskeldėjusiais kraštais; iš pradžių jos paviršius padengtas melsvai žaliu gleivių sluoksniu ir, be to, baltais, greit išnykstančiais žvyneliais; gleivėms išnykus, kepurėlės žalia spalva išblunka ir ji arba visa, arba bent viduryje darosi gelsva ar oranžiškai gelsva; luobelė stora ir lengvai nulupama.



87 pav. Melsvažalė gleiviabudė — *Stropharia aeruginosa*

Mėsa gana plona, iš pradžių žydraus atspalvio, vėliau šviesėjanti, silpno krienų kvapo ir skonio.

Lakšteliai platūs, tankūs, priaugtiniai, iš pradžių šviesūs, vėliau darosi pilkos dūmų spalvos ir pagaliau violetiškai rudi arba purpuriškai rudi.

Kotas 4—10×1—2 *cm* dydžio, cilindriškas, kepurėlės spalvos, kartais beveik baltas, kiauraviduris, su balsvu arba rusvu žiedu; iš pradžių gleivėtas, viršutinė dalis lygiu paviršiumi, o žemiau žiedo apdengtas baltų dribsnių pavidalo žvyneliais, kurie gana greit išnyksta.

Sporos elipsinės, 7—10×5 μ dydžio, masėje purpuriškai rudos.

Auga rudenį, kartais ir vasarą miškuose, parkuose, soduose, krūmuose, aplink medžių kamienus, pūvančius kelmus, tarp senų lapų, taip pat ir trąšiose pievose, ganyklose, panamėse, dažnai dideliais būriais. Valgoma; geriausia tinka valgyti šviežia; ruošiant ją valgiui, luobelę reikia nulupti. Lietuvoje jos išsiplatinimas mažai tirtas. Kauno apylinkėse kai kuriais metais vietomis užauga gana gausiai; taip pat užregistruota Vilniaus ir Trakų apylinkėse.

Gentis **Ūmėdės — Rússula** Fr.

Vaisiakūniai taisyklingi, be apvalko ir be šydo, be pieniškų sulčių. Kepurėlė dažniausiai ryškių spalvų: geltonos, raudonos, rožinės, violetinės, žalios su įvairiais atspalviais, tačiau spalvos gana nepastovios ir kinta dažnai priklausomai nuo vaisiakūnio amžiaus ir meteorologinių veiksnių; luobelė daugumos rūšių lengvai nulupama, jei ne visa, tai bent iki kepurėlės vidurio; mėsa kieta arba puri, mikroskopiniame piūvyje atrodo pūslėta, sudaryta iš didelių išsipūtusių ląstelių ir jas supančių laibų hifų; daugelio rūšių perpiauta arba perlaužta mėsa keičia spalvą: juosta, rausta, mėlynuoja, žaliuoja. Lakšteliai paprastai balti arba šviesiai gelsvo, arba ochriškai geltono atspalvio, laisvi, prisegtiniai, priaugtiniai arba nežymiai nuaugtiniai, dažniausiai trapūs. Kotas paprastai cilindriškas, baltas arba raudonų, kartais kitokių atspalvių, tankios arba purios konsistencijos, masyvus arba kiauraviduris. Sporos rutuliškos, ovalinės arba elipsinės, masėje baltos, gelsvos, geltonos, kremo arba ochros spalvos; jų paviršius karpotas, dygliuotas arba išraizgytas briaunelių pavidalo tinklu.

Didelė dauguma ūmėdžių pagal jų ryškias spalvas ir būdingą išvaizdą grybautojų gerai pažįstamos ir lengvai atskiriamos nuo kitų grybų. Grybautojai ūmėdes skirsto

daugiausia tik pagal jų spalvas ir iš dalies pagal augimvietes, todėl ūmėdžių rūšių žino daug mažiau, negu yra tikrumoje. Botanikai ūmėdžių priskaito šimtus rūšių; Europos vidutinio klimato juostoje jų auga daugelis dešimčių rūšių. Sistematinio ūmėdžių genties suskirstymo pagrindu imama ne vien kepurėlės spalvos, kurios, kaip jau minėta, gana nepastovios, bet taip pat mėsos, lakštelių, koto, sporų spalvos bei atspalviai, lakštelių priaugimo būdas, skonis, sporų paviršiaus pobūdis, jų dydžiai, cheminė mėsos reakcija su sulfovanilinu bei sulfoformalinu ir kai kurie dar smulkesni požymiai.

Visos ūmėdės, neišskiriant net tų, kurios žalios būna nemalonaus skonio ir kvapo arba net truputį nuodingos, išvirtos arba atitinkamai paruoštos tinka valgyti. Kai kurios perpiltos verdančiu vandeniu ir pasūdytos tinka valgyti žalios vietoj salotų (dėl to rusai ūmėdes ir vadina „sirojiežki", atseit žalios valgomos). Karčiosios, deginančio skonio ūmėdžių rūšys, prieš gaminant valgiui, turi būti pavirintos sūdytame vandenyje, kuris po to nuo jų nupilamas, o pačios ūmėdės ruošiamos valgiui kaip ir kiti grybai.

Lietuvoje ūmėdės plačiai vartojamos maistui, bet daugiausia tik šviežios. Kai kurios jų pasižymi labai geru skoniu, bet beveik visų ūmėdžių neigiama savybė yra ta, kad jos labai trapios, sunkiai pakelia transportą, mažai tinka marinuoti, sūdyti ir džiovinti. Todėl tik nedaugelis jų priskiriama prie antrosios kategorijos, dauguma laikoma trečiosios ir ketvirtosios kategorijų grybais.

Ūmėdė garduolė — *Russula delica* Fr.

(XIX lentelė, 1 pav.)

Kepurėlė iš pradžių iškili, į apačią užsiraičiusiais, švelniai pūkuotais kraštais, augdama plačiai prasiskleidžia, iki 5—17 *cm* skersmens, pasidaro daugiau arba mažiau pa-

plokščia arba netaisyklingai išlenkta, su giliai įdubusiu viduriu; jos paviršius baltas, vėliau darosi gelsvai, rusvai arba rudai dėmėtas, plikas, bet dažnai, ypač jaunoje stadijoje, aplipęs dirvos trupinėliais bei šapeliais; luobelė prikepusi prie mėsos.

Mėsa balta, stangri, be pieniškų sulčių, beveik bekvapė, švelnaus, bet lakšteliuose truputį deginančio skonio.

Lakšteliai ploni, tankūs, iš pradžių melsvo arba žalsvo, vėliau gelsvai pilkšvo atspalvio, trumpai nuaugtiniai; jaunoje stadijoje kartais iš jų išsisunkia bespalvio skysčio lašeliai, kurie džiūdami palieka ant lakštelių dėmes.

Kotas cilindriškas, trumpas, 2—5×1—3,5 *cm* dydžio, baltas, paspaudimo vietose ochriškai dėmėtas; viršutinė jo dalis dažnai melsvo arba melsvai žalio atspalvio, plikas, lygus arba išilgai truputį raukšlėtas, masyvus, kietas.

Sporos ovalinės bei rutuliškos, 8—10×7—9 μ dydžio, smulkiai karpotos, masėje baltos.

Auga nuo vidurvasario iki rugsėjo—spalio mėn. lapuočių miškuose ir mišriuosiuose. Geras valgomas grybas, ypač sūdytas. Lietuvoje, kaip ir kitur, jis dažnas ir vietomis gausus; grybautojai jį painioja su piengrybiu paliepiu — *Lactarius vellereus,* iš dalies taip pat su grūzdu — *Lactarius piperatus* (apie šiuos grybus žr. žemiau).

Žalsvoji ūmėdė — *Russula virescens* (Schaeff.) Fr.

(XIX lentelė, 2 pav.)

Kepurėlė suaugusioje stadijoje 6—15 *cm* skersmens, paplokščiai prasiskleidusi, įdubusiu viduriu, paprastai netaisyklingai išlankstytais kraštais, blankiai žalsva, dažniausiai su priemaiša kitų atspalvių: pilkšvo, rusvo, ochrinio, gelsvo, viduryje dažnai intensyviai melsvai žalios spalvos; luobelė prikepusi prie mėsos, sausa ir dažnai bū-

na sutrūkinėjusi, todėl kepurėlės paviršius atrodo žalsvai žvynuotas.

Mėsa balta, tanki, trapi, bekvapė, švelnaus skonio.

Lakšteliai iš pradžių balti, į galą darosi gelsvi, laisvi arba prisegtiniai, tankūs.

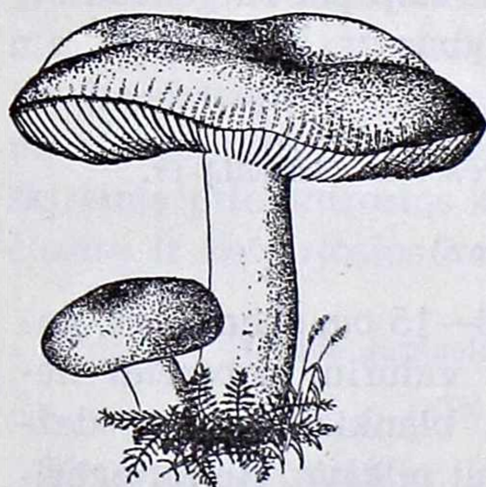
Kotas cilindriškas, 4—10×2—4 *cm* dydžio, baltas, išilgai truputį raukšlėtas, masyvus, iš pradžių kietas, vėliau darosi išpuręs.

Sporos rutuliškos, 6—8 μ skersmens, smulkiai karpotos, su vienu riebaliniu lašeliu, masėje baltos arba šviesiai ochrinės.

Auga rugpiūčio—rugsėjo mėn. lapuočių miškuose ir mišriuosiuose, ypač beržų ir ąžuolų kaimynystėje. Tinka maistui šviežia ir sūdyta. Lietuvoje gana dažna, bet paprastai auga pavieniais egzemplioriais.

Pilkšvažalė ūmėdė — *Russula aeruginea* (Lindb.) Fr.

Ši rūšis savo žalsvais kepurėlės atspalviais ir dydžiu panaši į tik ką aprašytąją žalsvąją ūmėdę, bet nuo pastarosios lengvai atskiriama pagal iki pusės nulupamą blizgančią luobelę, pagal spinduliškai rievėtą kepurėlės kraštą ir pagal kremo spalvos sporų masę; sporos elipsinės, 7—8×5—6 (8—10×6—8) μ dydžio, dygliuotos. Auga liepos—rugsėjo mėn. po beržais, dažniausiai išretintuose miškuose; nevengia ir pelkėtų miškų. Valgoma šviežia ir sūdyta, bet laikoma blogesne už žalsvąją ūmėdę. Gana plačiai išplitusi ir Lietuvoje.



88 pav. Pilkšvažalė ūmėdė — *Russula aeruginea*

Kislioji ūmėdė — ***Russula lutea*** (Huds.) Fr.

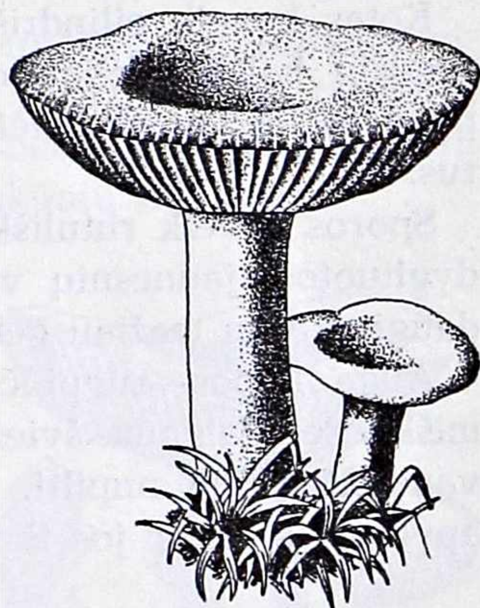
Kepurėlė 3—5 *cm* skersmens, įdubusiu viduriu, beveik ryškiai auksuotai geltona, bet per ilgesnį laiką apiblunka, beveik visai pabala; luobelė sušlapusi būna slidi, sausa — blizganti, lengvai nulupama.

Mėsa balta, bekvapė, švelnaus skonio.

Lakšteliai ochriškai geltoni arba trynio spalvos, laisvi arba prisegtiniai.

Kotas cilindriškas arba į apačią truputį laibėjantis, 2—4× ×0,5—1 *cm* dydžio, baltas, lygiu, lyg šilkiniu paviršiumi, trapus, suaugusių vaisiakūnių kiauraviduris.

Sporos rutuliškos, 8—9 μ skersmens arba truputį pailgos, 8—11×7—9 μ dydžio, trumpai dygliuotos, masėje ochriškai geltonos.



89 pav. Kislioji ūmėdė — *Russula lutea*

Auga liepos—rugsėjo mėn. lapuočių, kartais ir spygliuočių miškuose. Tinka valgyti šviežia ir sūdyta, bet dėl savo smulkumo ir trapumo laikoma menkaverte. Lietuvoje, atrodo, nereta.

Geltonviršė ūmėdė — ***Russula ochroleuca*** (Pers.) Fr.
(XX lentelė, 1 pav.)

Kepurėlė iš pradžių pusrutuliška, vėliau darosi paplokščiai įdubusiu viduriu, 5—10 *cm* skersmens; jos paviršius gali būti įvairaus geltonumo, kartais su rusvu arba alyviniu atspalviu; luobelė iki pusės nulupama, sušlapusi gleivėtai lipni.

Mėsa balta, po luobele gelsva, senesnių vaisiakūnių gali būti pilkšva, malonaus, bet kartais truputį dervos kvapo ir daugiau arba mažiau, kartais labai silpnai, deginančio skonio.

Lakšteliai iš pradžių balti, vėliau pagelsta iki blyškiai ochrinės spalvos, gana reti, prisegtiniai arba vos žymiai barzdiniai, labai trapūs.

Kotas beveik cilindriškas, 4—10×1—2 *cm* dydžio, iš pradžių baltas, vėliau darosi gelsvai baltas ir pagaliau pilkšvas; išilgai raukšlėtas arba lygus, plikas, viduje purus.

Sporos beveik rutuliškos, 8—9 (iki 11)×7—8 μ dydžio, dygliuotos, jaunesnių vaisiakūnių visai baltos, senesnių daugiau arba mažiau gelsvos.

Auga liepos—rugpiūčio mėn. lapuočių ir spygliuočių miškuose. Valgoma šviežia ir sūdyta, bet verdant pirmąjį vandenį reikia nupilti. Rasta Vilniaus, Kauno ir Trakų apylinkėse, kitur jos išsiplatinimas netirtas.

Blunkančioji ūmėdė — *Russula decolorans* Fr.

(XX lentelė, 2 pav.)

Kepurėlė 5—10 *cm* skersmens, iš pradžių rutuliška, vėliau darosi paplokščia arba įdubusi, geltonai ruda, daugiau ar mažiau rausvu, alyvų spalvos ar rožiniu kraštu; kraštas kartais būna negiliai spinduliškai rievėtas; luobelė sausa, iki pusės kepurėlės nulupama.

Mėsa balta, bet perlaužta papilkėja, ypač koto srityje; švelnaus skonio.

Lakšteliai balti, vėliau darosi gelsvi, priaugtiniai, ploni, tankūs, trapūs.

Kotas cilindriškas, 6—10×1—2 *cm* dydžio, baltas arba, senesnių vaisiakūnių, taip pat ir paspaudimo vietose, pilkšvas, negiliai vagotas.

Sporos elipsinės, 10—14×8—12 μ dydžio, dygliuotos, masėje šviesiai ochrinės.

Auga rugpiūčio—rugsėjo mėn. pušynuose. Valgoma šviežia ir sūdyta, vidutiniškos vertės. Rasta Vilniaus ir Kauno apylinkių miškuose, greičiausia ir kitur nereta.

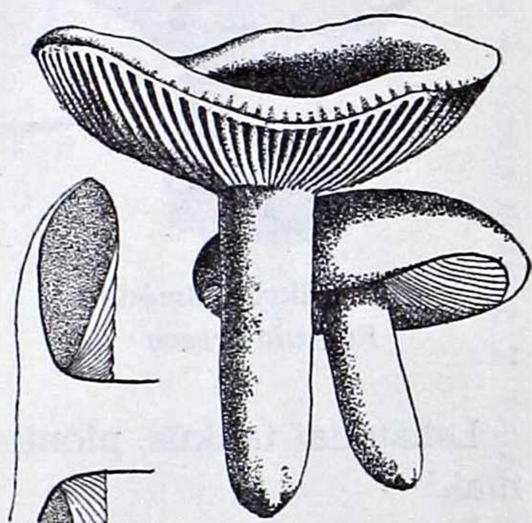
Auksaviršė ūmėdė — *Russula aurata* (With.) Fr.

Kepurėlė 5—9 *cm* skersmens, paplokščia ar įdubusiu viduriu, citriniškai geltoname fone oranžinė arba raudona, viduryje paprastai tamsesnė; luobelė gleivėta, blizganti, nulupama; kraštas senesnių vaisiakūnių rievėtas.

Mėsa stora, stangri, balta, po luobele citrininės spalvos, švelnaus arba truputį deginančio skonio.

Lakšteliai storoki, gana tankūs, dažnai tarpusavyje susijungę, balti gelsvu atspalviu, o jų kraštai citriniškai geltono atspalvio.

Kotas 5—9×1,5—3 *cm* dydžio, cilindriškas, baltas arba citrininio atspalvio (ypač prie pagrindo), smulkiai raukšlėtas, viduje purus.



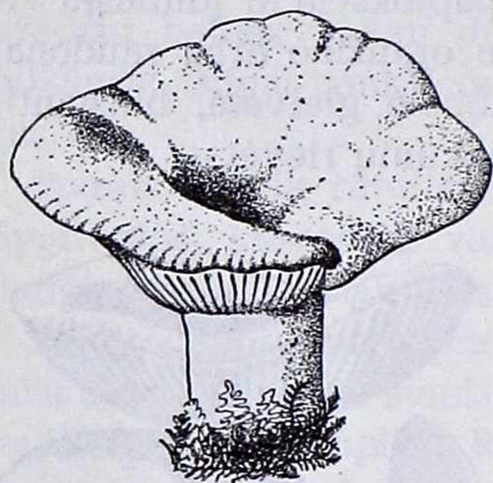
90 pav. Auksaviršė ūmėdė — *Russula aurata*

Sporos rutuliškos, 8—9 μ skersmens arba truputį pailgos, 9—10×7—8 μ dydžio, dygliuotai nelygios, su vienu riebaliniu lašeliu, masėje geltonos (ochrinės).

Auga nuo vidurvasario iki rudens lapuočių miškuose; priklauso prie gana retų rūšių. Valgoma. Lietuvoje kol kas užregistruota tik Vilniaus, Kauno ir Trakų apylinkėse. Įdomu, kad kitur Tarybų Sąjungoje nei Vasilkovas (1948), nei Lebedeva (1949) šios rūšies visai nemini.

Tikroji ūmėdė — *Russula vesca* Fr.

Kepurėlė 7—11 *cm* skersmens, iš pradžių pusrutuliškai išgaubta, vėliau darosi paplokščia, įdubusiu, kartais piltuvėlio pavidalo viduriu, matinė, violetiškai raudonos spalvos, daugiau ar mažiau rusvu arba ochriniu atspalviu; senesnių vaisiakūnių kraštuose raudona spalva išblukusi iki matinės rausvos, o vėliau iki rusvos arba rudos spalvos; visas paviršius gelsvai arba balsvai dėmėtas; kepurėlės paviršius paprastai truputį tinkliškai raukšlėtas, o senesnių vaisiakūnių kraštas daugiau arba mažiau rievėtas; luobelė sausa arba truputį gleivėta, prikepusi arba nulupama tik nuo vaisiakūnio kraštų, rečiau iki pusės.



91 pav. Tikroji ūmėdė — *Russula vesca*

Mėsa stora, balsva, kieta, malonaus salstelėjusio skonio.

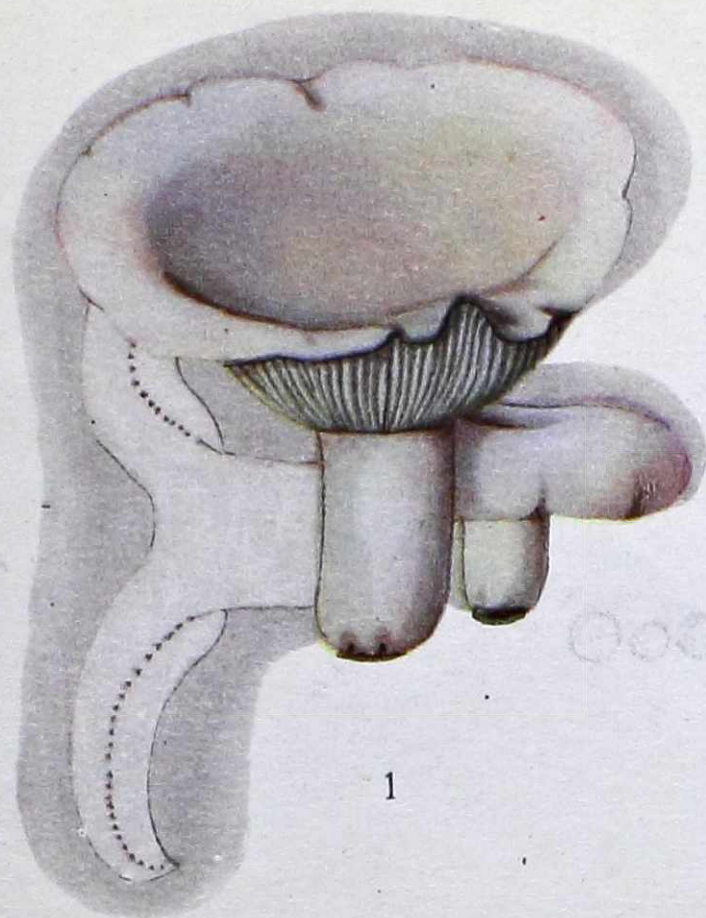
Lakšteliai tankūs, ploni, 5—9 *mm* pločio, balti, priaugtiniai.

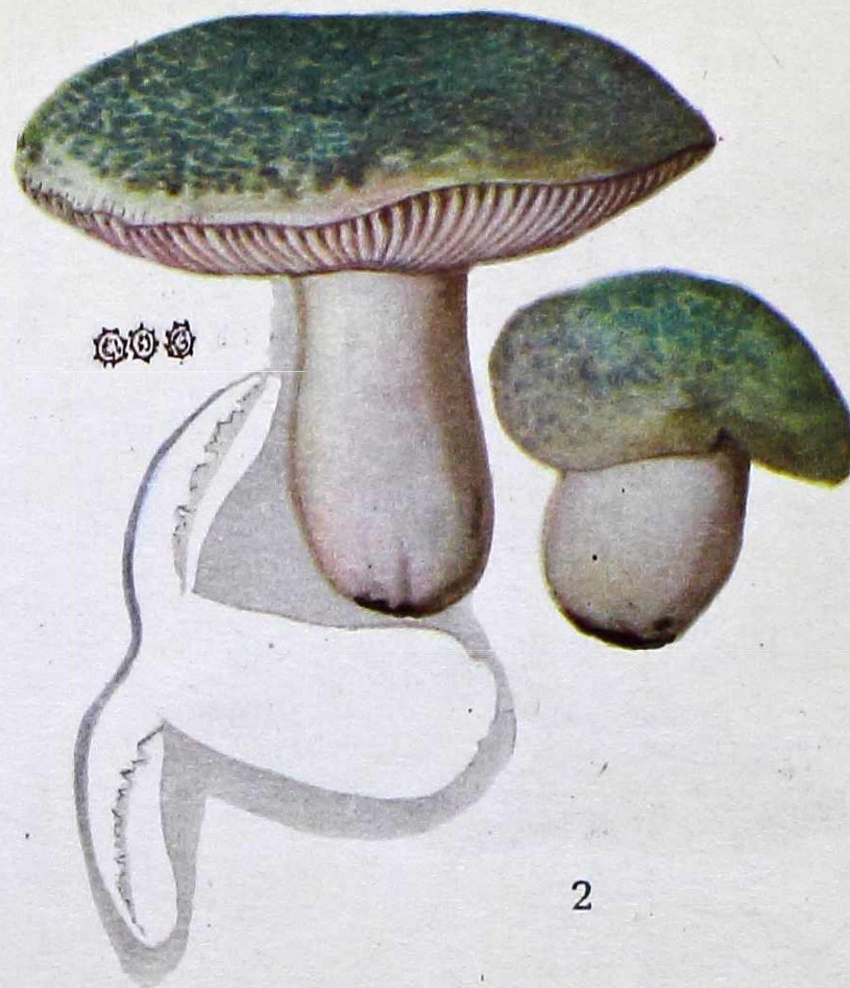
Kotas 2—8×1—3 *cm* dydžio, cilindriškas arba į apačią truputį sulaibėjęs, truputį raukšlėtas, dažniausiai masyvus.

Sporos rutuliškos arba truputį pailgos, 6—8×5—7 (9—10×8—9) μ dydžio, dygliuotos, masėje visai baltos.

Auga nuo vidurvasario iki rudens spygliuočių ir lapuočių miškuose. Viena geriausiųjų valgomų ūmėdžių rūšių, tinka valgyti žalia, virta ir sūdyta. Lietuvos TSR nereta.

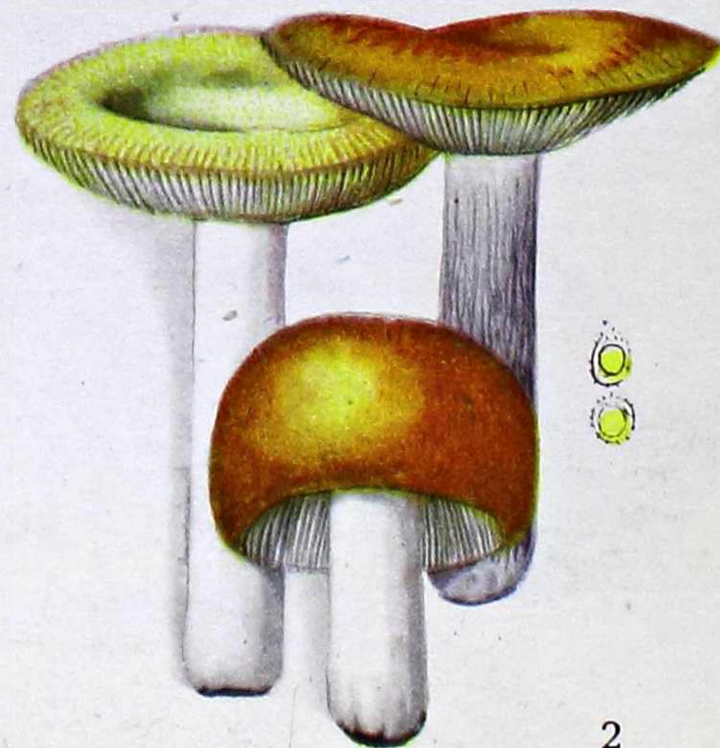
Pastaba. Į tikrąją ūmėdę labai panaši violetiškai žalioji ūmėdė — *Russula cyanoxantha* Schaeff. Jai būdinga violetinė su žalia spalva kepurėlė, labiau gleivėtas kepurėlės paviršius, ir minkšti, lankstūs lakšteliai. Auga lapuočių miškuose. Valgoma.





1. Ūmėdė garduolė — *Russula delica*. 2. Žalsvoji ūmėdė — *Russula virescens*. Valgomos





1. Geltonviršė ūmėdė — *Russula ochroleuca.* 2. Blunkančioji ūmėdė — *Russula decolorans.* Valgomos

Rausvoji ūmėdė — *Russula alutacea* (Pers.) Fr.

(XXI lentelė, 1 pav.)

Kepurėlė 8—16 *cm* skersmens, iš pradžių pusrutuliškai išgaubta, vėliau darosi paplokščia įdubusiu viduriu, tamsiai violetinė, purpurinė arba skaisčiai raudona rusvo arba alyvinio atspalvio, bet kartais būna ir ištisai ruda arba alyvinė su įvairiais atspalviais. Luobelė gleivėtai lipni, bent iki pusės lengvai nulupama.

Mėsa balta, tanki, senesnių vaisiakūnių minkšta, bekvapė, malonaus salstelėjusio, o kartais truputį deginančio skonio.

Lakšteliai retoki, stori, gana platūs, 10—17 *mm* pločio, laisvi arba prisegtiniai, iš pradžių gelsvai balti, vėliau darosi trynio geltonumo.

Sporos beveik rutuliškos, 7—9×6—8 μ dydžio, dygliuotos arba karpotos, masėje trynio arba ochros spalvos.

Kotas cilindriškas arba viduryje storesnis, 6—9× ×2—4 *cm* dydžio, beveik visada baltas, tik kartais viršuje arba vienas šonas rausvo atspalvio, lygus arba išilgai truputį raukšlėtas, kietas, masyvus.

Auga nuo vidurvasario iki rudens spygliuočių ir lapuočių miškuose, kartais ir pelkėse. Valgoma. Lietuvoje viena labiausiai išplitusių rūšių.

Grakščioji ūmėdė — *Russula lepida* Fr.

(*Russula Linnaei* Fr.)

(XXII lentelė, 1 pav.)

Kepurėlė 4—12 *cm* skersmens, jauna pusrutuliška, vėliau darosi paplokščiai iškili arba įdubusiu viduriu, mėsinga, dažnais atvejais purpuriškai raudona, skaisčiai raudona arba rožinė raudona, viduryje tamsesnė; sendama gali pakeisti spalvą į rudą, ochrinę arba beveik baltą. Luobelė net ir lietingu metu negleivėta, prikepusi.

Mėsa balta, perlaužta darosi blyškiai rusva arba gelsva, standri, kieta, truputį karstelėjusi.

Lakšteliai iki 12 *mm* pločio, prisegtiniai, iš pradžių šviesūs, vėliau darosi ochros geltonumo.

Kotas 4—8 *cm* ilgio, iki 3 *cm* storio, baltas arba rausvas, kartais intensyviai raudonas, ypač pagrindinė dalis arba viena pusė; iš pradžių jis būna lygus, masyvus ir kietas, vėliau paviršius išilgai susiraukšlėja, vidus darosi daugiau ar mažiau purus arba su pavienėmis tuštumėlėmis.

Sporos beveik rutuliškos, 8—9×7—8 μ dydžio, taškuotos ir labai smulkiai tinkluotos, masėje vos žymaus gelsvo atspalvio.

Augti pradeda nuo vasaros antrosios pusės, dažniausiai lapuočių miškuose. Valgoma. Lietuvoje jos išsiplatinimas netirtas.

Pelkinė ūmėdė — *Russula paludosa* Britz.

(XXI lentelė, 2 pav.)

Kepurėlė 8—15 *cm* skersmens, iš pradžių iškili, vėliau darosi paplokščiai įdubusi, raudona, viduryje rusva, kartais geltonai rudai dėmėta, lygiais arba truputį rievėtais kraštais; odelė lengvai nulupama, tik viduryje prikepusi.

Mėsa perlaužta spalvos nekeičia, be deginančio skonio.

Lakšteliai iš pradžių balti, vėliau darosi kremo spalvos, truputį dantytais kraštais.

Kotas iki 10×3 *cm* dydžio, cilindriškas arba viduryje storesnis, baltas ar rausvas.

Sporos 8—12×7—10 μ dydžio, stambiai karpotos arba dygliuotos, šviesiai geltonos.

Auga liepos—rugsėjo mėn. pušynuose su mėlynėmis arba pelkėtuose kimininiuose pušynuose. Valgoma šviežia ir sūdyta. Rasta Kauno apylinkių pušynuose, gal būt, nereta ir kitur.

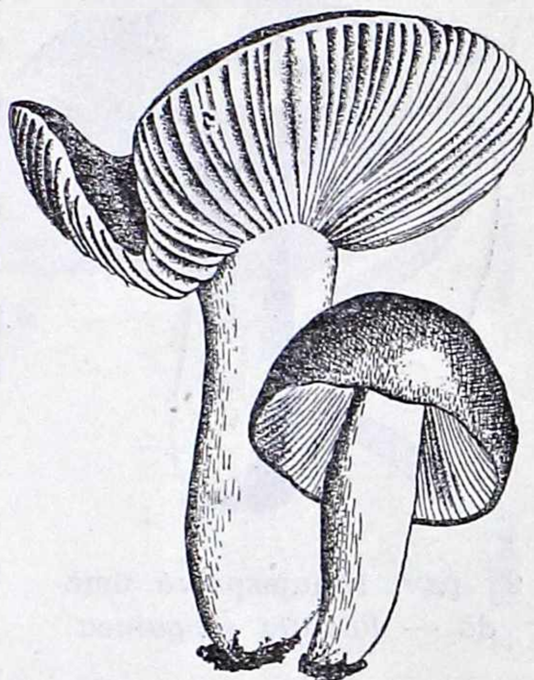
Raiboji ūmėdė — *Russula integra* (L.) Fr.

Kepurėlė 6—12 *cm* skersmens, iš pradžių plataus varpelio pavidalo, vėliau paplokščiai prasiskleidžia, senesnėje stadijoje įdumba; dažnais atvejais kraujo raudonumo, bet būna ir rusvo, alyviškai žalsvo arba gelsvo atspalvių, viduryje paprastai tamsesnė, senstant, ypač po liūčių, blunka ir dažnai pasidaro beveik balta; kraštai rievėti; luobelė slidi, gleivėta, iki pusės nulupama.

Mėsa balta, trapi, bekvapė, švelnaus skonio.

Lakšteliai iš pradžių balti, vėliau darosi gelsvai balti ir pagaliau ochrinės spalvos, baltai miltuoti, reti, labai platūs (7—17 *mm* pločio), laisvi arba prisegtiniai.

Kotas 6—9×2—3 *cm* dydžio, viduryje paprastai storesnis, baltas, daugiau arba mažiau išilgai raukšlėtas, trapus.



92 pav. Raiboji ūmėdė — *Russula integra*

Sporos trumpai ovalinės, 9—12×8—10 μ dydžio, dygliuotos, masėje ochrinės bei kreminės spalvos.

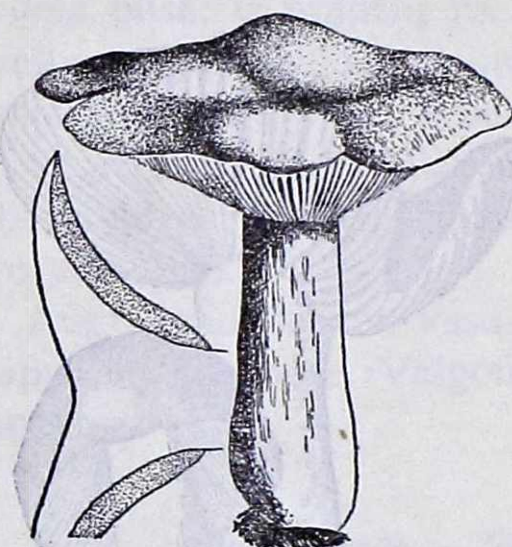
Auga nuo vidurvasario iki rudens spygliuočių ir lapuočių miškuose. Geras valgomas grybas, daugiausia suvartojamas šviežias, bet tinka ir sūdyti. Lietuvoje, atrodo, dažnas.

Pastaba. Ši ūmėdė labai panaši į pelkinę ūmėdę — *Russula paludosa;* skiriasi nuo pastarosios grynai baltu kotu ir labiau geltonomis, iki ochrinės spalvos sporomis.

Kraujaspalvė ūmėdė — *Russula sanguinea* (Bull.) Fr.

Kepurėlė 5—9 *cm* skersmens, iš pradžių iškili, vėliau darosi paplokščia arba įdubusiu viduriu, kraujo spalvos, šviesesniais kraštais, vėliau išblunkanti.

Mėsa balta, po luobele rausva, deginančio skonio.



93 pav. Kraujaspalvė ūmėdė — *Russula sanguinea*

Lakšteliai iš pradžių balti, vėliau darosi kremo atspalvio, tankūs, ploni ir siauri, trapūs, nuaugtiniai.

Kotas 4—10×1—2 *cm* dydžio, beveik cilindriškas, rausvas, kartais beveik baltas, išilgai raukšlėtai ruožuotas, trapus, viduje purus.

Sporos rutuliškos, 6—7 μ dydžio, dygliuotos, su vienu riebaliniu lašeliu; masėje šviesiai ochrinės.

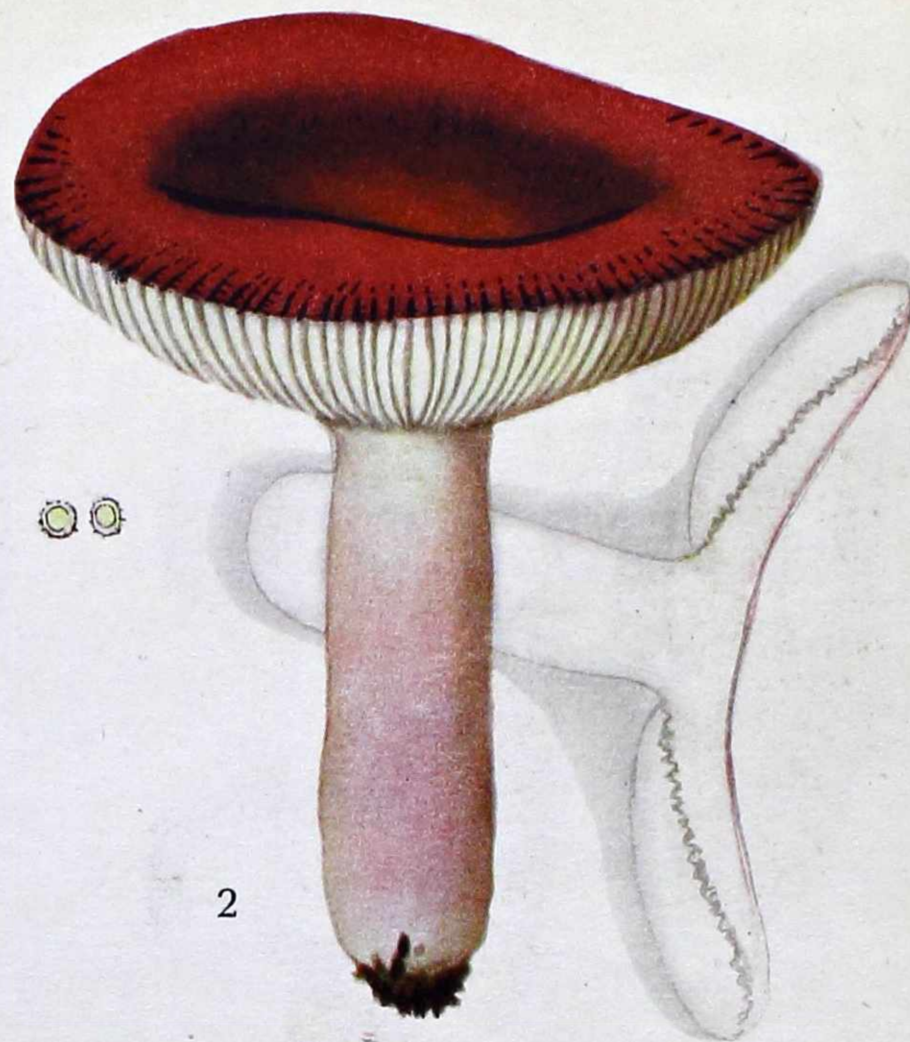
Auga antroje vasaros pusėje miškuose, dažniausiai pušynuose. Dėl deginančio skonio valgyti netinka, bet ją reikia pažinti, kad nesupainiotume su valgomosiomis ūmėdėmis; Lietuvoje nereta, bet paprastai negausi.

Trapioji ūmėdė — *Russula fragilis* (Pers.) Fr.

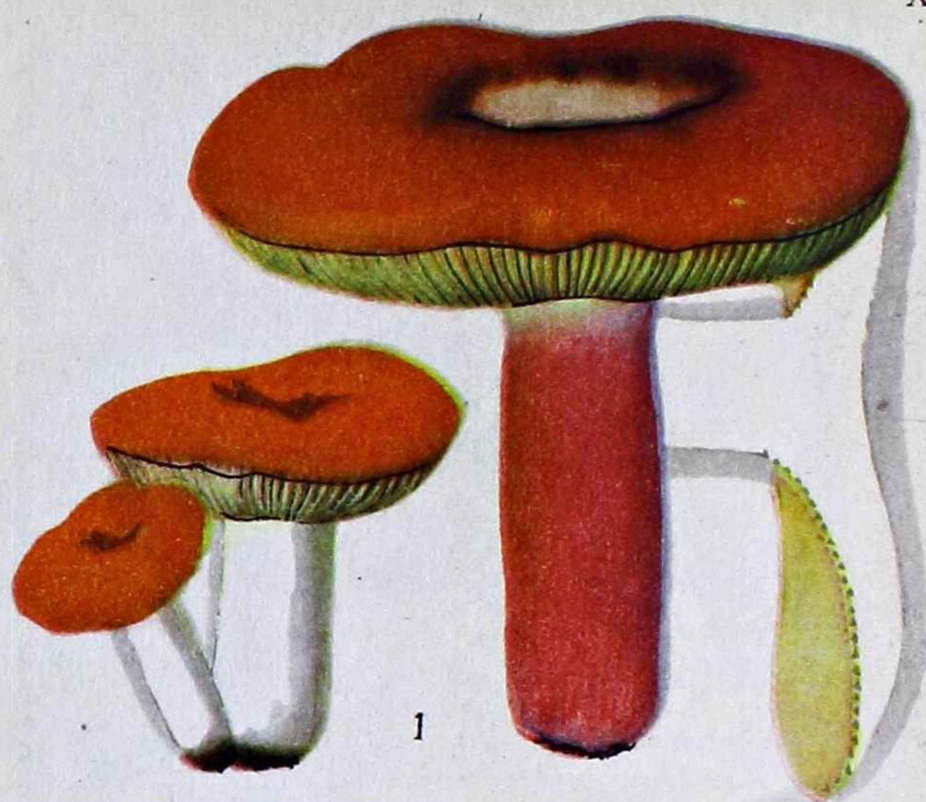
Kepurėlė 3—4, kartais iki 8 *cm* skersmens, paplokščia arba su mažai žymiu kauburėliu viduryje, violetiškai alyvinė, kartais viduryje žalsva arba žalia (var. *violascens* Gill.), arba visa gana vienodos vyšnių raudonumo spalvos (var. *emeticella* Sing.); luobelė lengvai nulupama.

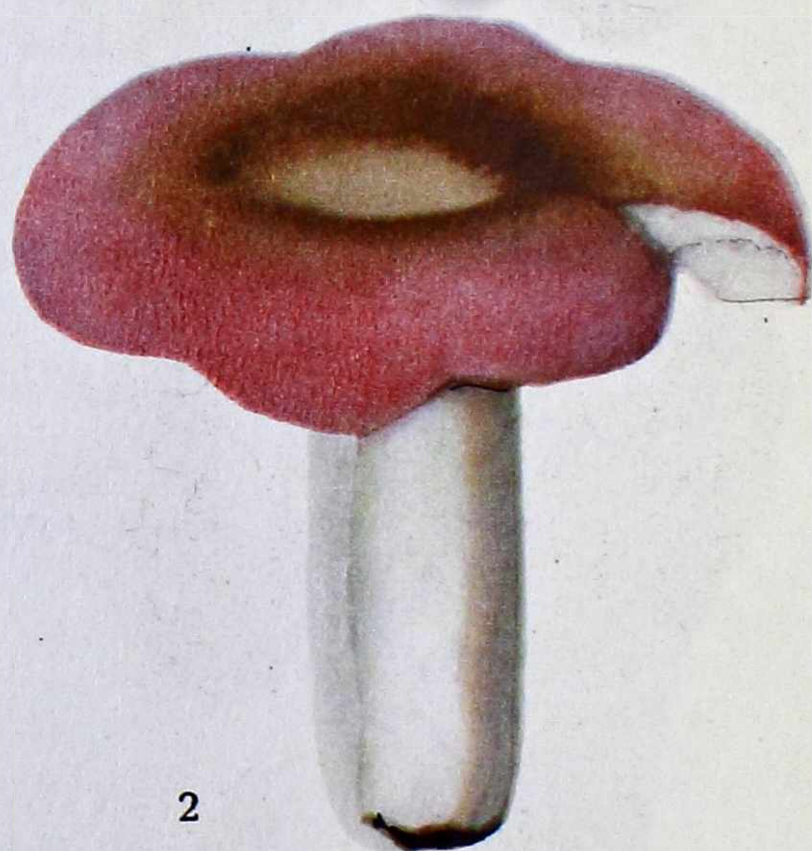
Mėsa plona, grynai balta, labai trapi, vaisių kvapo ir smarkiai deginančio skonio.





1. Rausvoji ūmėdė — *Russula alutacea.* 2. Pelkinė ūmėdė — *Russula paludosa.* Valgomos



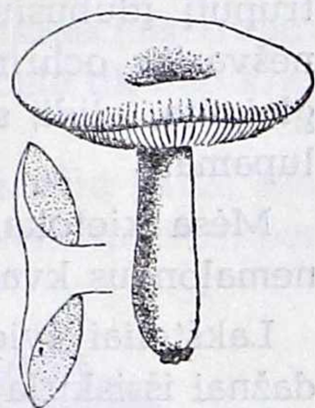


1. Grakščioji ūmėdė — *Russula lepida*. Valgoma. 2. Piktoji ūmėdė — *Russula emetica*. Valgoma, nenuvirinta truputį nuodinga

Lakšteliai balti, kartais truputį kremo atspalvio, priaugtiniai, ploni.

Kotas 3—5×1—1,5 *cm* dydžio, cilindriškas arba viduryje truputį storesnis, baltas arba kartais gelsvas, iš pradžių baltai apmūsojęs, vėliau švarus, dažnai išilgai smulkiai vagotas, trapus, masyvus arba kiauraviduris.

Sporos trumpai ovalinės arba rutuliškos, 7—10×6—8 μ dydžio, dygliuotos, su vienu riebaliniu lašeliu; masėje baltos arba kartais silpno kreminio atspalvio.



94 pav. Trapioji ūmėdė — *Russula fragilis*

Auga nuo vidurvasario iki rudens lapuočių ir spygliuočių miškuose drėgnose ir pelkėtose vietose, taip pat aukštapelkėse, kur yra pušaičių ar kitų medžių. Žalia būna nuodinga, bet nuvirinta tinka maistui, ypač sūdyta, nors dėl savo trapumo ir plono mėsos sluoksnio yra mažavertė. Lietuvoje dažna.

Pastaba. Be aukščiau minėtųjų dviejų varietetų, dar yra keletas kitų, kurie vieni nuo kitų skiriasi daugiausia kepurėlės spalvomis; pilkai violetine, pilka, rudai alyvine ir kt.

Piktoji ūmėdė — *Russula emetica* (Schaeff.) Pers.

(XXII lentelė, 2 pav.)

Ši rūšis savo pavidalu, augimvietėmis, kvapu ir skoniu labai panaši į trapiąją ūmėdę, tik paprastai išauga didesnė ir mažiau trapi; kepurėlė 5—10 *cm* skersmens, dažniausiai šviesesnės arba tamsesnės kraujo spalvos. Kotas baltas, kartais truputį rausvo atspalvio. Sporos 8—11×8—9 μ dydžio, dideliais dygliais, masėje baltos. Lietuvoje gana dažna. Nuvirinta tinka valgyti.

Dvokiančioji ūmėdė — *Russula foetens* Pers. et auct. omn.

(XXIII lentelė, 1 pav.)

Kepurėlė 6—15 *cm* skersmens, iš pradžių rutuliška, prasiskleidusi darosi iškili, o dar vėliau paplokščia, kartais truputį įdubusiu viduriu; paviršius geltonai rudas arba nešvarios ochrinės spalvos; luobelė drėgname ore labai gleivėta, slidi, sausame ore truputį blizganti, lengvai nulupama.

Mėsa kietoka, balta, po luobele dažnai rusvai gelsva, nemalonaus kvapo, deginančio skonio.

Lakšteliai šviesiai gelsvi, senesni rusvai dėmėti, iš jų dažnai išsiskiria bespalvio skysčio lašeliai.

Kotas 6—12×2—3 *cm* dydžio, cilindriškas arba viduryje truputį išsipūtęs, balsvas arba gelsvas, senesnių vaisiakūnių pilkšvas, plonu sluoksniu pūkuotas; iš pradžių masyvus, vėliau darosi kiauraviduris.

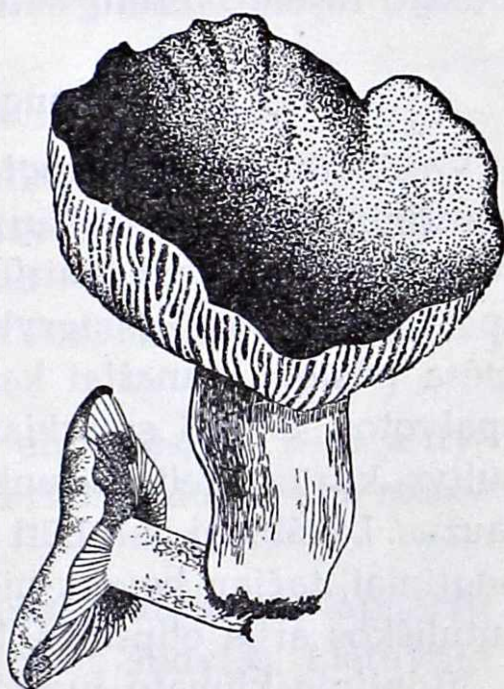
Sporos rutuliškos arba truputį pailgos, 8—11×8—9 μ dydžio, didelėmis karpomis, masėje baltos arba vos žymaus ochrinio atspalvio.

Auga nuo vidurvasario iki rudens miškuose, ypač ten, kur yra beržų. Įvairiuose kraštuose ji skirtingai vertinama, dažnai žymima kaip nevalgoma. Tačiau nuvirinta ir pasūdyta ji netenka savo nemalonaus kvapo bei deginančio skonio ir ją galima valgyti kaip gerą grybą; pagal visasąjunginį standartą priskiriama trečiajai kategorijai. Lietuvos TSR vietomis labai išplitusi ir auga dažnai dideliais būriais arba tiltais; liaudies kalboje kai kur vadinama veršakiu. Savo spalva ir išvaizda dvokiančioji ūmėdė mažai panaši į kitas ūmėdes, todėl gyvoje kalboje ji ir nevadinama ūmėdės vardu.

Juodmėsė ūmėdė — *Russula adusta* Fr.

Kepurėlė iš pradžių išgaubta ir balta, vėliau darosi paplokščia piltuviškai įdubusiu viduriu, 6—10 *cm* skersmens; jos paviršius, vaisiakūniui bręstant, palaipsniui tamsėja, iš pradžių darosi dūminės pilkšvos, vėliau alyvinės rusvos ir pagaliau juosvai rudos spalvos, tik pakraščiais truputį šviesesnis, šiek tiek gleivėtas, plikas; luobelė tik nuo kraštų nulupama.

Mėsa nesultinga, kietoka, stangri, iš pradžių balta, sendama palaipsniui tamsėja iki dūminės juosvos spalvos; perlaužus iš pradžių spalva nekinta, vėliau palaipsniui juosta. Jos kvapas ir skonis žalioje būklėje nėra malonus.



95 pav. Juodmėsė ūmėdė — *Russula adusta*

Lakšteliai tankūs, ploni, gana siauri, barzdiniai, iš pradžių balti, vėliau darosi nešvarios šiaudinės geltonos, pilkos ir pagaliau juosvos spalvos; paspaudimo vietose taip pat pajuosta.

Kotas 3—6×1,5 *cm* dydžio, cilindriškas, iš pradžių baltas arba tik paspaudimo vietose juosta; vėliau darosi tamsus, kepurėlės spalvos, beveik lygus, kietas, masyvus.

Sporos rutuliškos arba plačiai elipsinės, 7—10×7—8 μ dydžio, smulkiai karpotos, masėje baltos.

Auga nuo vidurvasario iki rudens lapuočių ir spygliuočių miškuose. Sūdyta tinka valgyti, tik sūdoma juosta. Lietuvoje, atrodo, nereta.

Juosvoji ūmėdė — ***Russula nigricans*** (Bull.) Fr.
(XXIII lentelė, 2 pav.)

Ji labai panaši į juodmėsę ūmėdę (žr. aukščiau). Skiriasi nuo jos didesniais vaisiakūniais (7—15 *cm* skersmens), kietesne mėsa, kuri perlaužta iš pradžių rausta ir tik po to pradeda juosti, retesniais ir storesniais lakšteliais, truputį mažesnėmis, beveik rutuliškomis, 6—8×6—7 μ dydžio sporomis.

Auga spygliuočių ir lapuočių miškuose, ypač po beržais. Savo verte prilygsta juodmėsei ūmėdei. Lietuvoje Prošinskio (1931) minima Trakų apylinkėse, mūsų rasta Dūkšto rajone; turėtų būti nereta ir kitur.

Gentis **Piengrybiai — Lactarius** L.

Vaisiakūniai taisyklingi, centriniu, rečiau truputį ekscentriniu kotu, paplokščiu arba dažniausiai įdubusiu kepurėlės viduriu, labai įvairių spalvų, o ypač dažni rudi atspalviai. Visiems piengrybiams labai būdinga tai, kad jų mėsa pūslėta, panašiai kaip ūmėdžių, ir yra baltos arba spalvotos dažnai smarkiai deginančio skonio pieniškos sultys, kurios greit išsisunkia vaisiakūnį sužeidus arba perlaužus. Lakšteliai gali būti priaugtiniai, barzdiniai arba nuaugtiniai, tačiau beveik niekada jie nebūna laisvi. Sporos rutuliškos arba elipsinės, bespalvės arba gelsvos.

Vidutinio klimato juostoje piengrybių yra keliasdešimt rūšių. Beveik visos jos valgytinos (pavojingai nuodingų jų tarpe nėra), nors labai nevienodos vertės. Grybautojams geriausiai yra žinoma ir labai vertinama vadinamoji rudmėsė, arba ruduokė, o taip pat paliepis; kitos rūšys mažai žinomos, ir daugelis jų dėl aitraus bei deginančio skonio maistui nenaudojamos. Tačiau sūdytos ir šios pastarosios gali būti naudojamos. Tik prieš sūdant grybus reikia gerai nuvirinti arba 2—3 dienas mirkyti sūryme, kasdien jį keičiant nauju.

Piengrybis paliepis — *Lactarius vellereus* Fr.

(XXIV lentelė, 1 pav.)

Kepurėlė didelė, 10—25 *cm*, kartais iki 30 *cm* skersmens, iš pradžių išgaubta, į apačią užsiraičiusiais kraštais, vėliau paplokščiai prasiskleidžia, o vidurys įdumba dubens arba piltuvėlio pavidalu. Jos paviršius iš pradžių visai baltas, aiškiai pūkuotas, o pakraščiais tankiai pūkuotas, vėliau darosi tamsiai ochrinis, kartais rudai dėmėtas, palaipsniui, ypač lietingu metu, plinka.

Mėsa iš pradžių balta, vėliau darosi gelsva, kieta, su gausiomis baltomis, labai aštraus deginančio skonio pieniškomis sultimis.

Lakšteliai balti arba gelsvi, resvi, gana stori, 3—6, rečiau iki 10 *mm* pločio, truputį nuaugę kotu žemyn.

Kotas baltas arba ochrinės gelsvos spalvos, iš pradžių pūkuotas, masyvus, trumpas, vos 3—6 *cm* ilgio, todėl kepurėlė nedaug pakilusi nuo žemės ir dažnai būna žemėmis bei šapeliais aplipusi.

Sporos rutuliškos arba trumpai elipsinės, 9×7—9 μ dydžio, smulkiai dygliuotos, su vienu riebaliniu lašeliu, masėje baltos.

Auga nuo rugiapiūtės iki rudens, daugiausia lapuočių miškuose, vietomis gausiai. Valgomas sūdytas. Lietuvoje jo išsiplatinimas mažai tirtas. Pietryčių Lietuvoje neretas.

Pastaba. Paliepis, arba paliepė mūsų liaudyje labai populiarus grybas, bet šiuo metu dar sunku pasakyti, kuriai botaninei grybų rūšiai šis vardas taikomas, nes *Lactarius vellereus* savo išvaizda labai panašus į *Lactarius piperatus* ir *Russula delica* (ūmėdė garduolė). Atskirti pastarasias dvi rūšis nuo paliepio galima iš šių būdingų joms bruožų: *Russula delica* neturi deginančio skonio pieniškų sulčių ir jos lakšteliai, bent jaunoje stadijoje, būna melsvo arba žalsvo atspalvio; tuo ji skiriasi nuo visų baltųjų piengrybių; *Lactarius piperatus* skiriasi nuo *Lactarius vellereus* labai tankiais lakšteliais ir plika kepurėle.

Piengrybis grūzdas — *Lactarius piperatus* (Scop.) Fr.

(XXIV lentelė, 2 pav.)

Kepurėlė 6—12, rečiau iki 20 *cm* skersmens, paplokščiai išgaubta su įdubusiu viduriu, dažnai kreiva; jos paviršius baltas arba gelsvas, paspaudus darosi geltonai bei rudai dėmėtas, plikas, sausas.

Mėsa iš pradžių balta, vėliau gelsva, kieta ir stangri, joje gausu aštriai deginančio pipirų skonio baltų pieniškų sulčių.

Lakšteliai iš pradžių balti, vėliau darosi blyškiai ochrinės spalvos, siauri, 2—3, rečiau iki 5 *mm* pločio, labai tankūs, nuaugtiniai.

Kotas 3—7×2—3 *cm* dydžio, į apačią truputį sulaibėjęs, kepurėlės spalvos, stangrus, masyvus.

Sporos trumpai elipsinės arba rutuliškos, 6—9×6—8 μ dydžio, smulkiai taškuotos, su dideliu centriniu lašu, masėje baltos.

Auga nuo rugiapiūtės iki rugsėjo mėn. lapuočių ir spygliuočių miškuose, vietomis gausiai. Valgomas sūdytas. Lietuvoje jo išsiplatinimas mažai tirtas. Alytaus ir Panevėžio rajonuose neretas. Galimas dalykas, kad vietomis jis yra išplitęs, tačiau jį lengva supainioti su piengrybiu paliepiu ir ūmėde garduole (žr. pastabą prie piengrybio paliepio).

Piengrybis rudmėsė — *Lactarius deliciosus* (L.) Fr.

(XXV lentelė)

Kepurėlė suaugusioje stadijoje paplokščia, įdubusiu viduriu, 5—12 *cm* skersmens, oranžiškai raudona arba plytos raudonumo, dažniausiai su keliomis šviesesnėmis koncentriškomis zonomis, daugiau arba mažiau žaliai dėmėta,

senesnių vaisiakūnių dažnai išblukusi iki pilkos arba žalsvos spalvos.

Mėsa balta, po luobele ir kote oranžinė, perpiauta arba perlaužta žaliuojanti, gausi oranžiškai geltonų, oro įtakoje žaliuojančių, salstelėjančių, truputį aštraus skonio pieniškų sulčių.

Lakšteliai nuaugtiniai, iš pradžių būna ryškiai oranžiniai, vėliau keičia spalvą iki ochrinės, paspaudus pažaliuoja.

Kotas 3—9×1—2 *cm* dydžio, cilindriškas, kepurėlės spalvos, paspaudimo vietose žaliuojantis, trapus, suaugusių vaisiakūnių kiauraviduris.

Sporos beveik rutuliškos, 8—9×7—8 μ dydžio, dygliuotos, su vienu riebaliniu lašeliu, masėje gelsvos.

Auga nuo vidurvasario iki rudens spygliuočių miškuose, ypač išretintuose ir jaunuolynuose. Valgomas įvairiuose pavidaluose, pirmarūšis grybas. Lietuvoje visur labai išplitęs.

Vasilkovas piengrybį rudmėsę skirsto į 2 varietetus:

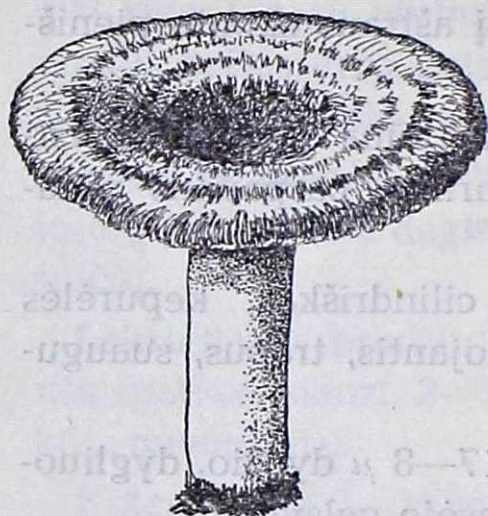
var. *pini* Vassilkov — pušynų varietetas, visais rūšiai būdingais požymiais;

var. *picei* Vassilkov — eglynų varietetas, smulkesniais, trapesniais vaisiakūniais, tamsesnės, rusvai arba melsvai žalsvos spalvos.

Piengrybis paberžis — *Lactarius torminosus* (Schaeff.) Fr.

Ši rūšis savo išvaizda ir kepurėlės spalva dažnai būna labai panaši į rudmėsę. Skiriasi nuo jos gauruotai žvynuotu kepurėlės paviršiumi ir ypač gauruotais kepurėlės kraštais, balsva arba rausvai gelsva lakštelių ir šviesia

koto spalva, gausiomis baltomis, labai deginančio skonio pieniškomis sultimis. Jo vaisiakūnio dalys paspaudus nepažaliuoja. Sporos beveik rutuliškos, 8—9×7 μ dydžio, dygliuotos, su vienu riebaliniu lašeliu, masėje baltos.



96 pav. Piengrybis paberžis — *Lactarius torminosus*

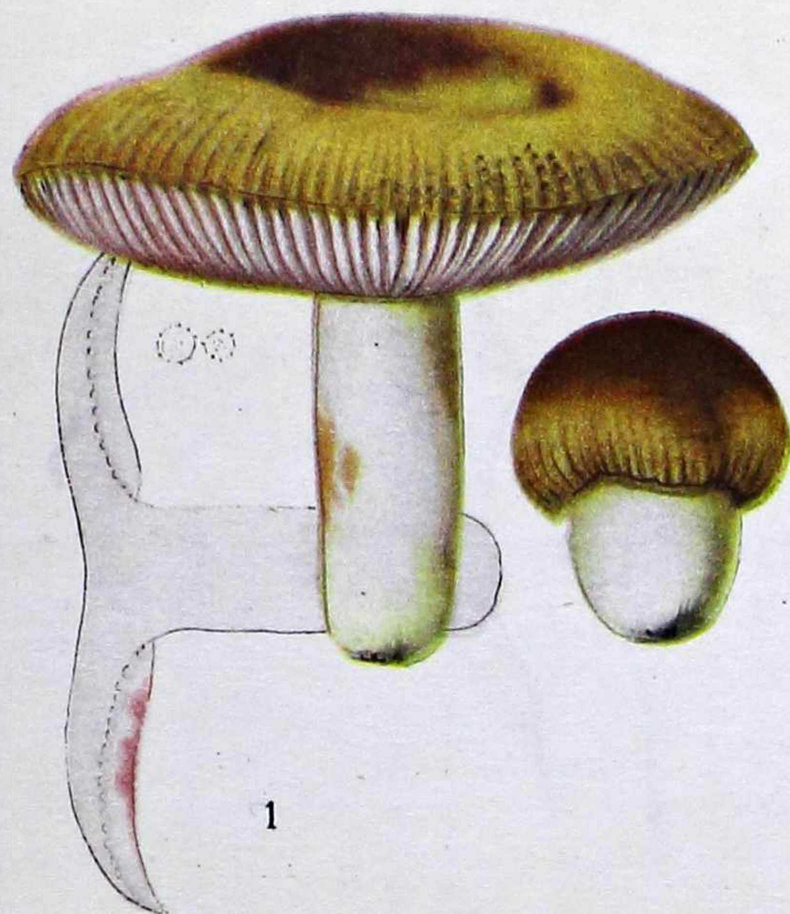
Auga nuo vidurvasario iki rudens, ypač gausiai beržynuose. Valgomas sūdytas; pagal visasąjunginį standartą laikomas antrosios kategorijos. Lietuvoje išplitęs, auga dažnai būriais, žinomas pūkuotės, vilnelės, paalksnės, pakarklės ir kitais vardais, bet maistui mažai vartojamas ir rinkose retai pasitaiko.

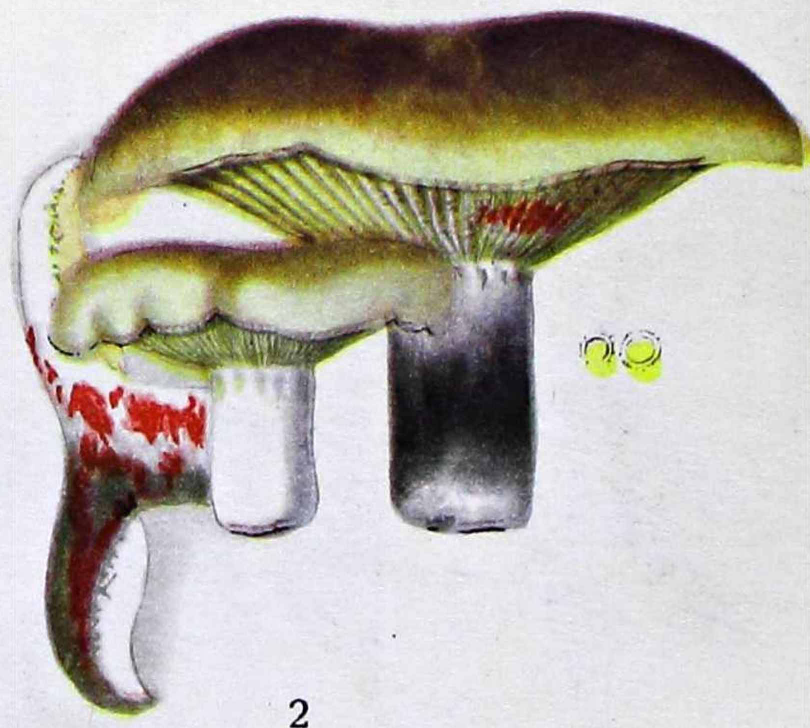
Rudasis piengrybis — *Lactarius rufus* (Scop.) Fr.

Kepurėlė 4—12 *cm* skersmens, iš pradžių išgaubta, su centriniu kauburėliu, vėliau plačiai prasiskleidžia, o vidurys įdumba; jauna švelniai pūkuota, vėliau kraštuose darosi plika. Paviršius raudonai rudas, matinis, plikas, jaunų vaisiakūnių balzgano arba šviesaus alyvų atspalvio.

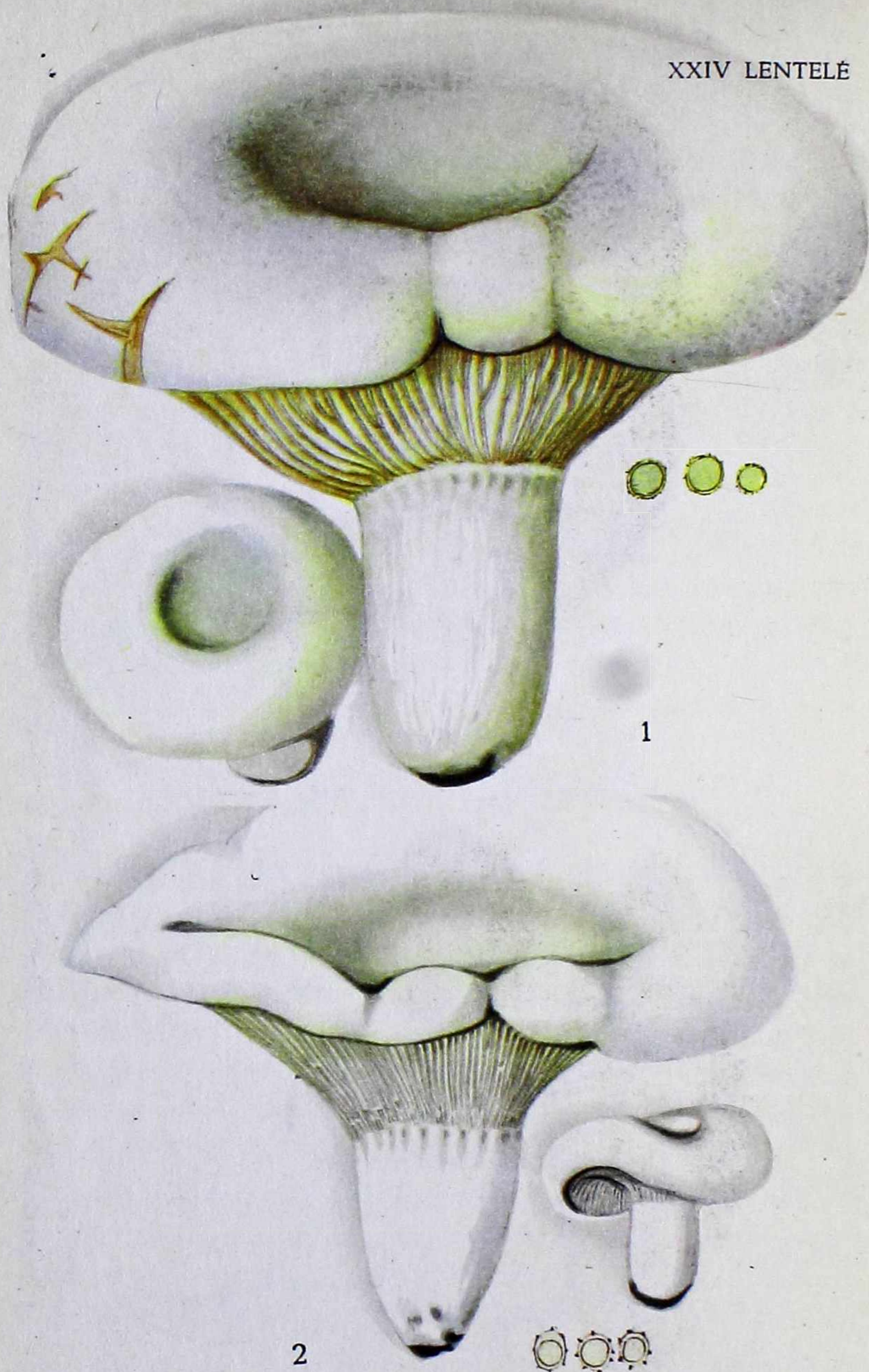
Mėsa iš pradžių matinė balta, vėliau darosi šviesiai rausvai rusva, kietoka ir gana trapi, gausi baltų, smarkiai deginančio skonio pieniškų sulčių.

Lakšteliai tankūs, 3—8 *mm* pločio, priaugtiniai arba vos žymiai nuaugę kotu žemyn, iš pradžių gelsvai rausvi, vėliau tamsėja iki raudonai rusvos spalvos; dažnai nuo sporų būna pabalę.



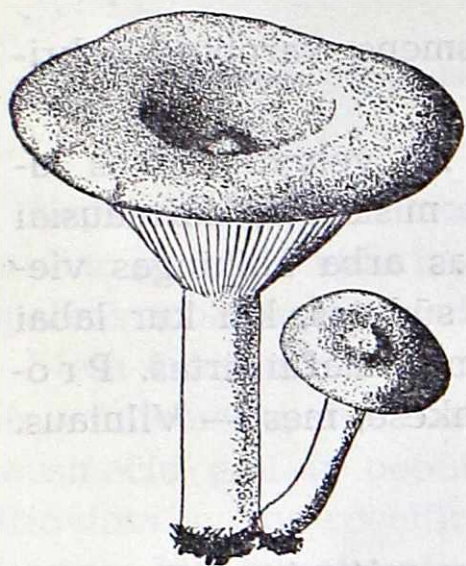


1. Dvokiančioji ūmėdė — *Russula foetens.* 2. Juosvoji ūmėdė — *Russula nigricans.* Valgomos (sūdytos)



1. Piengrybis paliepis — *Lactarius vellereus.* 2. Piengrybis grūzdas — *Lactarius piperatus.* Valgomi (sūdyti)

Kotas 5—10×0,5—2 *cm* dydžio, cilindriškas, šviesiai raudonai rudas, apsidengęs baltu, lengvai nusitrinančiu mūsu; iš pradžių masyvus, paskum darosi kiauraviduris.



97 pav. Rudasis piengrybis — *Lactarius rufus*

Sporos plačiai elipsinės, 9—10×7—8 μ dydžio, karpotos, masėje baltos.

Auga nuo vidurvasario iki rudens spygliuočių miškuose drėgnose vietose ir pelkių pakraščiais. Valgomas sūdytas. Lietuvoje atitinkamose augimvietėse išplitęs ir dažnais metais gausus, bet grybautojų paprastai aplenkiamas.

Piengrybis jautakis — *Lactarius volemus* Fr.

(XXVI lentelė, 2 pav.)

Kepurėlė 5—16 *cm* skersmens, iš pradžių paplokščiai išgaubta užsiraičiusiais kraštais, vėliau darosi paplokščia ir dubens arba lėkštelės pavidalu įdubusi, dažnai susikreivinusi; paviršius vienodai oranžiškai rudas, geltonai rudas, kartais rusvos aukso geltonumo spalvos, lygus, plikas, matinis arba kartais truputį blizgantis, senesnių vaisiakūnių dažnai suaižėjęs.

Mėsa iš pradžių balta, vėliau darosi rusva, kietoka, joje gausu baltų, kartais gelsvų, ore greit pilkėjančių pieniškų sulčių; senesnių vaisiakūnių mėsa įgauna ne visai malonų silkių kvapą.

Lakšteliai balsvi arba gelsvi, gana tankūs, storoki, paspaudus ruduoja; priaugtiniai arba vos žymiai nuaugę kotu.

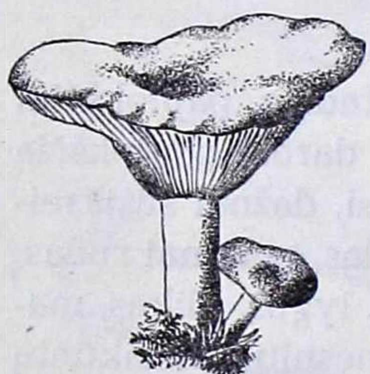
Kotas 3—12×1—3,5 *cm* dydžio, cilindriškas arba į apačią truputį sulaibėjęs, kepurėlės spalvos, dažniausiai masyvus.

Sporos rutuliškos, 8—10 μ skersmens, karpotos, ochrinio atspalvio.

Auga nuo vidurvasario kartais iki vėlyvo rudens lapuočių ir spygliuočių (eglynuose) miškuose, dažniausiai pavieniui, mėgsta daugiau molingas arba kalkingas vietas. Valgomas šviežias (keptas) ir sūdytas, kai kur labai vertinamas. Lietuvoje jo išsiplatinimas mažai tirtas. P r o š i n s k i s (1931) rado Trakų apylinkėse, mes — Vilniaus.

Švelnusis piengrybis — *Lactarius mitissimus* Fr.

Kepurėlė 3—5(7) *cm* skersmens, įdubusiu viduriu, oranžiškai geltona arba oranžiškai raudona, kartais rusvo atspalvio, viduryje tamsesnė, lygi, plika.



98 pav. Švelnusis piengrybis — *Lactarius mitissimus*

Mėsa plona, gelsva, puri, gausi baltų, salstelėjančių pieniškų sulčių.

Lakšteliai šviesios plytinės spalvos, senesnių vaisiakūnių aplipę baltomis sporomis, gana tankūs ir ploni, iki 7 *mm* pločio, priaugtiniai.

Kotas 3—8×0,5—1,5 *cm* dydžio, cilindriškas, kepurėlės spalvos, iš pradžių masyvus, paskum dažnai darosi kiauraviduris.

Sporos elipsinės arba beveik rutuliškos, 8—9×6—7 μ dydžio, karpotos, su vienu riebaliniu lašeliu; masėje baltos arba truputį ochrinio atspalvio.

Auga nuo vidurvasario iki rudens lapuočių ir spygliuočių miškuose, ypač beržynuose, vidutiniškai drėgnose vie-

tose, nedažnas. Valgomas šviežias ir sūdytas. Rastas Kauno ir Trakų apylinkėse; kitose vietose jo išsiplatinimas netirtas.

Samaninis piengrybis — *Lactarius helvus* Fr.

(XXVI lentelė, 1 pav.)

Kepurėlė 5—12 *cm* skersmens, paplokščia, daugiau arba mažiau įdubusiu viduriu, plytinės rausvos, plytinės gelsvos spalvos arba rusva, smulkiai plaušuotai žvynuota, matinė.

Mėsa šviesiai rausvai gelsva, stangri, trapi, joje negausu vandeningų, švelnaus skonio pieniškų sulčių, kurių sausmečiu gali ir nebūti; šviežia ji būna bekvapė, bet džiovinta įgauna specifinį kvapą, kurį vieni lygina su kumarino, kiti su ožragės *(Trigonella)* kvapu; jis išsilaiko ilgus metus.

Lakšteliai iš pradžių šviesūs, vėliau darosi rausvai ochriniai geltoni, gana tankūs, 5—8 *mm* pločio, priaugtiniai arba truputį nuaugę kotu žemyn.

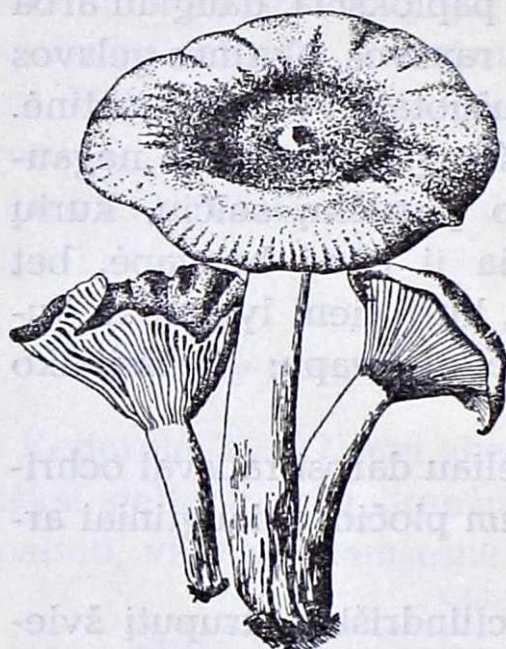
Kotas 4—8×1—2 *cm* dydžio, cilindriškas, truputį šviesesnis už kepurėlę, viršutinė dalis balsvai lyg miltuota, prie pagrindo plytinės rausvos spalvos ir aptrauktas lyg baltų gijų veltiniu; senesnių vaisiakūnių kartais būna kiauraviduris.

Sporos rutuliškos, 7—8 μ skersmens, dygliuotos, masėje baltos arba truputį ochrinio atspalvio.

Auga nuo vidurvasario iki rudens drėgnuose mėlynių tipo arba kiminyniuose spygliuočių miškuose ir pelkių pakraščiais. Valgomumo klausimas neišspręstas; literatūroje kartais žymimas kaip truputį nuodingas. Lietuvoje jo išsiplatinimas mažai tirtas. Užregistruotas Trakų ir Vilniaus rajonuose; Dūkšto rajono miškuose vietomis gausiai auga.

Kamparinis piengrybis — ***Lactarius camphoratus*** (Bull.) Fr.

Kepurėlė 2—7 *cm* skersmens, paplokščia, senesnių vaisiakūnių giliai įdubusiu viduriu ir spinduliškai rievėtais, dažnai netaisyklingai išsilanksčiusiais kraštais; paviršius raudonai rudos arba plytinės rudos spalvos, matinis, iš pradžių labai plonu baltu mūsu aptrauktas, vėliau pradeda plikti.



99 pav. Kamparinis piengrybis — *Lactarius camphoratus*

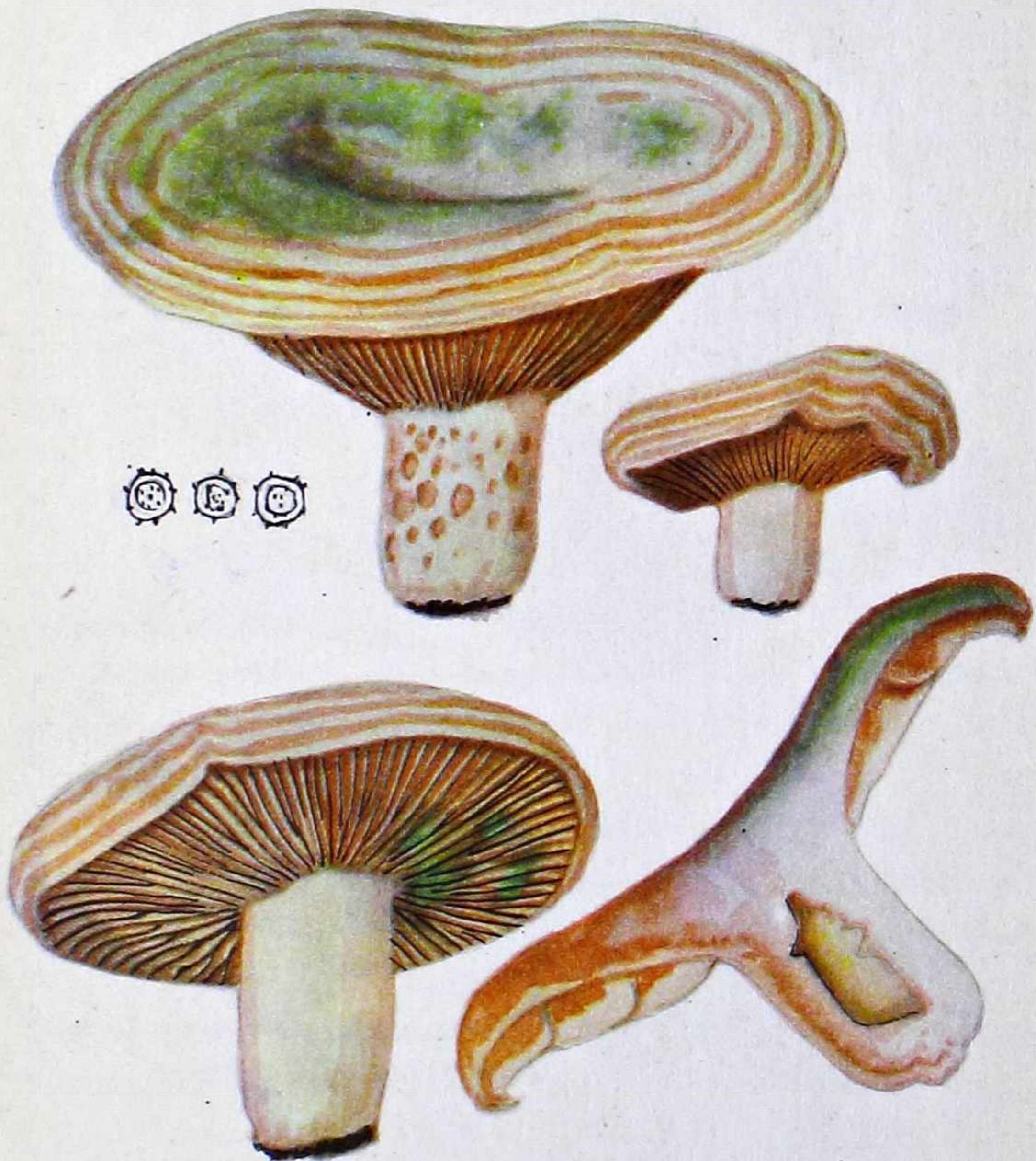
Mėsa plona, šviesiai rausvai rusva, joje gausu baltai vandeningų pieniškų sulčių, ypač toje vietoje, kur kepurėlė pereina į kotą; paragavus skonis iš pradžių švelnus, bet vėliau burnoje pasidaro aitru; šviežio vaisiakūnio kvapas silpnas, bet džiovinto stiprus ir išsilaiko ilgus metus; jis panašus į barkūno *(Melilotus)*, pagal kai kuriuos autorius į ožragės *(Trigonella)* arba į kavos surogato kvapą.

Lakšteliai iš pradžių šviesiai rausvai rudi, paspaudus darosi rudai dėmėti, vėliau patamsėja iki raudonai rudos spalvos, aplipę baltomis sporų dulkelėmis; tankūs, priaugtiniai arba truputį nuaugę kotu žemyn.

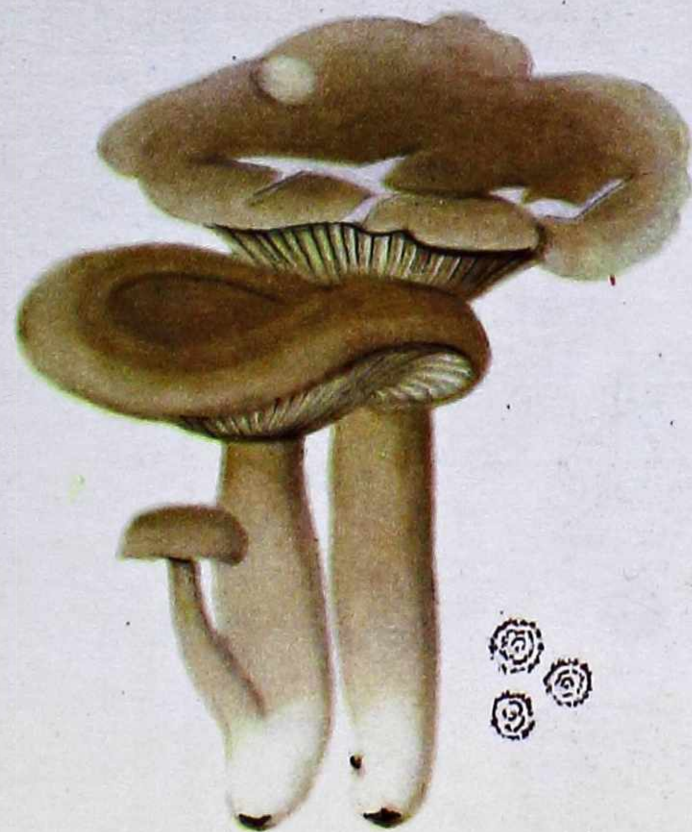
Kotas 2—5×0,5 *cm* dydžio, cilindriškas, dažnai į apačią sulaibėjęs, beveik kepurėlės spalvos, masyvus, kartais gali būti ir kiauraviduris.

Sporos rutuliškos, 8—9μ skersmens, dygliuotos, masėje baltos arba truputį ochrinės.

Auga nuo liepos iki lapkričio mėn. miškuose ant žemės arba ant pūvančių kelmų, dažnai būriais. Valgomas, ypač



Piengrybis rudmėsė — *Lactarius deliciosus.* Valgomas







1

2

1. Samaninis piengrybis — *Lactarius helvus.* Abejotinas. 2. Piengrybis jautakis — *Lactarius volemus.* Valgomas

kaip prieskonis džiovintas. Kol kas rastas Vilniaus apylinkių, Kazlų Rūdos, Kačerginės miškuose; kitur jo išsiplatinimas netirtas.

Biaurusis arba **juosvasis piengrybis** — ***Lactarius turpis*** (Weinm.) Fr. (*L. plumbeus* Quél.)

(XXVII lentelė, 1 pav.)

Kepurėlė 6—20 *cm* skersmens, paplokščiai išgaubta, kartais truputį įdubusiu viduriu, į apačią užsiraičiusiais plaukuotais kraštais, tamsiai alyviškai žalia, paprastai su šviesesniu arba tamsesniu rudu atspalviu, centre dažnai beveik visai juoda; luobelė lipniai gleivėta, lengvai nulupama.

Mėsa balsva arba balsvai gelsva, vėliau paruduojanti, stangri, kieta, gausi baltų, stipriai deginančių pieniškų sulčių; kvapas truputį terpentininis.

Lakšteliai balsvi arba balsvai ochriniai, vėliau pilkšvai pagelsvėja, sužeisti arba pasenę juoduoja; ploni ir tankūs, priaugtiniai.

Kotas trumpas ir storas, 3—6×1—3 *cm* dydžio, dažnai į apačią truputį sulaibėjęs, kartais šiek tiek ekscentriškas, šviesesnis už kepurėlę, plikas, lygus, drėgnas būna gleivėtai lipnus, kietas, masyvus, rečiau kiauraviduris.

Sporos rutuliškos, 6—7 μ skersmens, dygliuotos, su vienu riebaliniu lašeliu, masėje baltos.

Auga nuo vidurvasario iki rudens beržynuose ir mišriuose miškuose, ypač drėgnose vietose, miško pelkių pakraščiais. Valgomas sūdytas; prieš sūdymą nuvirinamas. Randamas Vilniaus, Trakų ir Kauno apylinkėse; Dūkšto rajone gana dažnas ir gausus; kitur jo išsiplatinimas netirtas.

Geltonasis piengrybis — *Lactarius scrobiculatus* (Scop.) Fr.

(XXVII lentelė, 2 pav.)

Kepurėlė 6—15 *cm* skersmens, paplokščiai išgaubta, į apačią užsiraičiusiais kraštais, įdubusiu viduriu, šviesesnės arba tamsesnės ochrinės geltonos arba citrininės geltonos spalvos; jaunoje stadijoje apšepusi tamsesniais plaukeliais ir kartais būna suskirstyta tamsesnėmis bei šviesesnėmis koncentriškomis zonomis; drėgna luobelė būna labai gleivėta.

Mėsa balta, gausi pieniškų sulčių, kurios, oro veikiamos, staigiai iš baltų pasidaro sieros geltonumo ir nudažo geltonai mėsą; jų skonis deginantis, kvapas nemalonus.

Lakšteliai balti arba gelsvi, ploni, iki 1 *cm* pločio; priaugtiniai.

Kotas 4—5×2—3 *cm* dydžio, beveik cilindriškas, šviesiai geltonas arba sieros spalvos, dėmėtas tamsesnėmis, netaisyklingomis, sekliai įdubusiomis dėmėmis; drėgnas būna gleivėtas, senesnių vaisiakūnių — kiauraviduris.

Sporos beveik rutuliškos, 8—11×6—8 μ dydžio, dygliuotos, masėje baltos arba gelsvos.

Auga nuo vidurvasario iki rudens drėgnuose miškuose, ypač eglynuose. Vakarų Europos mikologai (grybų tyrinėtojai) paprastai laiko jį nuodingu, bet Tarybų Sąjungoje jis valgomas sūdytas, prieš tai jį paruošus panašiai kaip ir kitus deginančio skonio piengrybius, ir netgi laikomas pirmarūšiu grybu (V a s i l k o v a s, 1948; L e b e d e v a, 1949). Lietuvoje ši rūšis, atrodo, mažai išplitusi ir grybautojams, jei ir žinoma, tai ne visur, ir rinkoje nepastebėta.

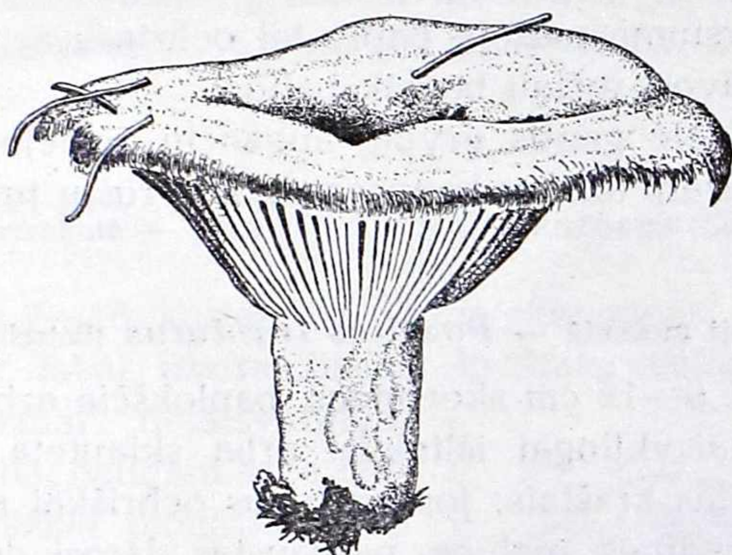
Gelsvasis piengrybis — *Lactarius resimus* Fr.

Kepurėlė 5—15 *cm* skersmens, piltuvėlio pavidalu įdubusiu viduriu, į apačią užsiraičiusiais gauruotais kraštais; iš pradžių balta, vėliau darosi gelsva su mažai žymiomis,

pavandenijusiomis koncentrinėmis zonomis; sudrėkusi gleivėta.

Mėsa balta, su gausiomis, deginančio skonio baltomis pieniškomis sultimis, kurios, oro veikiamos, greit darosi sieros geltonumo.

Lakšteliai balti su gelsvais kraštais, vos žymiai nuaugę kotu žemyn.



100 pav. Gelsvasis piengrybis — *Lactarius resimus*

Kotas trumpas ir storas, balsvas, su gelsvomis, paprastai truputį įdubusiomis dėmėmis, suaugusių vaisiakūnių kiauraviduris.

Sporos 7—8×6—7 μ dydžio, dygliuotos, masėje gelsvos.

Auga nuo birželio iki rugsėjo mėn. dažniausiai beržynuose arba pušynuose su beržais. Įdomu, kad rusai, kaip išaiškino V a s i l k o v a s (1942), tikruoju grūzdu vadina ne *Lactarius piperatus* rūšį, kuriai literatūroje klaidingai buvo prigijęs grūzdo vardas, bet *Lactarius resimus.* Šią rūšį mes radome Vilniaus ir Dūkšto rajonuose; pasitaiko nedažnai ir negausiais kiekiais. Atrodo ir kituose rajonuose ji nereta.

Gentis Meškutės — Paxíllus Fr.

Vaisiakūniai taisyklingi arba netaisyklingi; kepurėlė apskrita, pusiau apskrita, padrika; kotas centrinis, ekscentriškas arba rečiau šoninis; lakšteliai lengvai atskiriami nuo mėsos, išsišakoję ir perjungti anastomozėmis taip, kad kartais viršutinėje koto dalyje, nuaugdami juo žemyn, sudaro akytą anastomozių tinklą; mėsa puri, dažnai vatos konsistencijos. Sporos rutuliškos, ovalinės arba elipsinės, lygiu paviršiumi, masėje paprastai ochrinės arba rūdinės rusvos spalvos, rečiau beveik baltos.

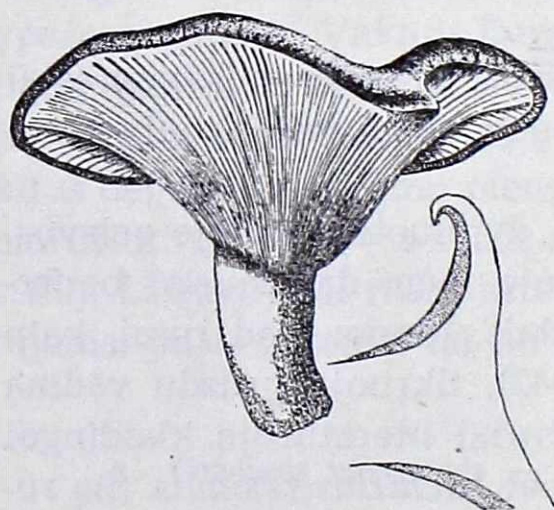
Tai nedidelė gentis grybų, augančių žemėje arba ant kelmų bei šiaip ant medienos; valgomų rūšių jų tarpe vos viena kita.

Pilkoji meškutė — *Paxillus involutus* (Batsch.) Fr.

Kepurėlė 6—12 *cm* skersmens, paplokščia arba įdubusi, dažnai netaisyklingai išlinkusi arba skiautėta, į apačią užsiraičiusiais kraštais; jos paviršius ochriškai rudas arba alyviškai rūdinės spalvos, paspaustas darosi dėmėtas; iš pradžių švelniai pūkuotas, vėliau darosi plikas; drėgname ore gleivėtas, sausame — žvilgantis.

Mėsa gelsvai balta arba gelsvai bei rausvai rusva, puri kaip vata, nesultinga, malonaus kvapo ir rūgštelėjusio skonio.

Lakšteliai gelsvi, senesnių vaisiakūnių alyviškai ochrinės spalvos arba nešvariai rudi, paspaudimo vietose darosi rudai dėmėti ir šlapi, platūs, tankūs, nuaugtiniai.



101 pav. Pilkoji meškutė — *Paxillus involutus*

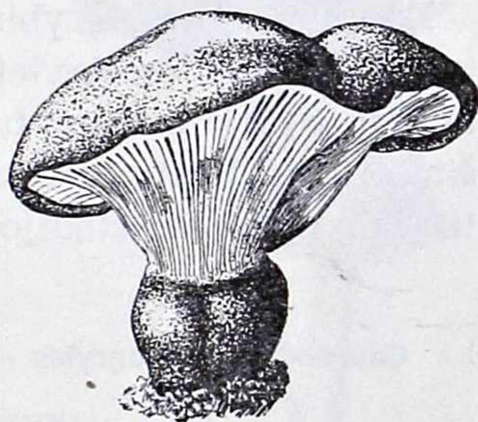
Kotas beveik centrinis, 4—5×1—2,5 *cm* dydžio, cilindriškas, tokios pat spalvos kaip ir kepurėlė; paspaudimo vietose paruduoja, plikas, lygus, masyvus.

Sporos elipsinės, 8—10×5—7 μ dydžio, masėje rūdžių spalvos.

Auga nuo vidurvasario iki lapkričio mėn. daugiausia lapuočių miškuose, ypač po beržais, kartais ant senų kelmų. Valgoma šviežia (prieš tai nuvirinus) ir sūdyta, bet laikoma menkaverte. Lietuvoje gana dažna ir vietomis gausi.

Juodkotė meškutė — *Paxillus atrotomentosus* (Batsch.) Fr.

Kepurėlė 7—18, kartais iki 30 *cm* skersmens, iš pradžių išgaubta ir labai užsiraičiusiais kraštais, vėliau truputį įdumba, dažnai netaisyklinga, rūdiškai ruda, daugiau arba mažiau aksomiškai plaukuota (tik senų vaisiakūnių plika), smulkiai grūduota ir suaižėjusi.



102 pav. Juodkotė meškutė — *Paxillus atrotomentosus*

Mėsa balsva arba balsvai gelsva, stora, minkštos pinties konsistencijos, lietingu metu prisigeria vandens, karstelėjusio nemalonaus skonio.

Lakšteliai gelsvi, paspaudimo vietose rudi, tankūs, nuaugtiniai, lengvai atsiskiria nuo mėsos.

Kotas trumpas, 3—6×1,5—4 *cm* dydžio, aptrauktas rudai juodu aksomu, masyvus.

Sporos trumpai elipsinės, 4—6×3—4 μ dydžio, masėje ochriškos.

Auga nuo liepos iki lapkričio mėn. spygliuočių miškuose ant pūvančių kelmų arba aplink juos, pavieniui arba grupėmis. Valgoma tik jaunoje stadijoje. Randama Vilniaus ir Kauno apylinkėse, matyti, ir kitur nereta.

Gentis Mėšlagrybiai — Cóprinus Fr.

Vaisiakūniai taisyklingi, centriniu kotu; kai kurios rūšys turi apvalką ir šydą; apvalkas lieka prie koto pagrindo kaip išnara, o šydas viršutinėje koto dalyje — žiedo pavidalu. Lakšteliai laisvi arba prisegtiniai, kartais suaugdami savo pagrindais aplink kotą sudaro žiedą (palyg. *Lepiota* gentį); iš pradžių jie būna balti, vėliau palaipsniui jų spalva kinta ir pagaliau visai pajuosta ir greit ištyžta, suskystėja. Sporos elipsinės, dažnai nesimetriškos, subrendusios juodos.

Daugumas mėšlagrybių auga trąšioje dirvoje, apie tvartus, mėšlynus, mėšlavietėse, kiti miškuose ant supuvusių kelmų ir šiaip puvenų turtingose vietose. Jų yra keliasdešimt rūšių. Rūšys didesniais vaisiakūniais valgomos, bet tik labai jaunoje stadijoje, kol jų lakšteliai visai balti.

Gauruotasis mėšlagrybis — *Coprinus comatus* (Fl. Dan.) Fr.

(XXVIII lentelė, 1 pav.)

Kepurėlė iš pradžių pailgo kiaušinio, vėliau varpelio pavidalo, 6—13 *cm* ilgio, 6—8 *cm* skersmens, balta arba pakraščiais rausvo atspalvio; luobelė iš pradžių lygi, vėliau sutrūkinėja dideliais, atspurusiais, ruduojančiais žvynais; lygi pasilieka tik kepurėlės viršūnė; ji paruduoja ir darosi truputį lipni.

Mėsa plona, balta, minkšta ir švelni, malonaus kvapo ir skonio.

Lakšteliai platūs, 8—9 *mm* pločio, tankūs, laisvi, iš pradžių balti, paskum palaipsniui darosi rausvi, rusvi ir pagaliau visai pajuosta, pavandenija ir kartu su visa kepurėle praskysta ir pavirsta juoda, rašalo pavidalo mase, kuri lašais krinta žemyn.

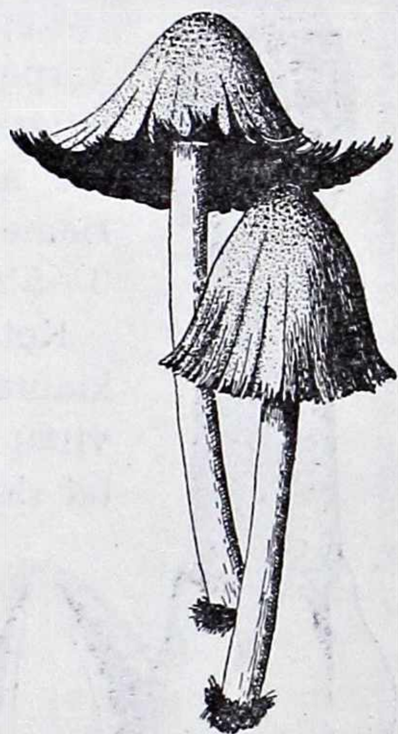
Kotas lieknas, 10—20×1—3 *cm* dydžio, baltas, plaušingas, kiauraviduris, su gana aiškiu, paslankiu žiedu.

Sporos elipsinės, 11—13×6—7 μ dydžio, juodos.

Auga visą vasarą ir ypač rudenį trąšiose pievose ir dirvose, panamėse, soduose bei parkuose, pakelėse, mėšlavietėse, kartais ir miškuose bei aikštėse. Vaisiakūniai labai greitai, kartais per naktį, išdygsta, ir taip pat greit subręsta, ir ištyžta. Jaunas, kol lakšteliai balti, valgomas, bet vandeningas ir todėl menkavertis. Lietuvoje neretas; kartais auga dideliais būriais.

Rašalinis mėšlagrybis — *Coprinus atramentarius* (Bull.) Fr.

Jis panašus į gauruotąjį mėšlagrybį, bet jo kepurėlė pilka, trumpesnė ir plačiau išsiskleidusi, išilgai rievėta ir tik viršūnėje smulkiai žvynuota; lakšteliai iš pradžių baltai pilki, paskum paruduoja ir pajuoduoja. Sporos elipsinės, 9—10×5—6 μ dydžio. Auga panašiose vietose kaip *C.comatus*, taip pat valgomas. Truputį retesnis už pastarąjį.



103 pav. Rašalinis mėšlagrybis — *Coprinus atramentarius*

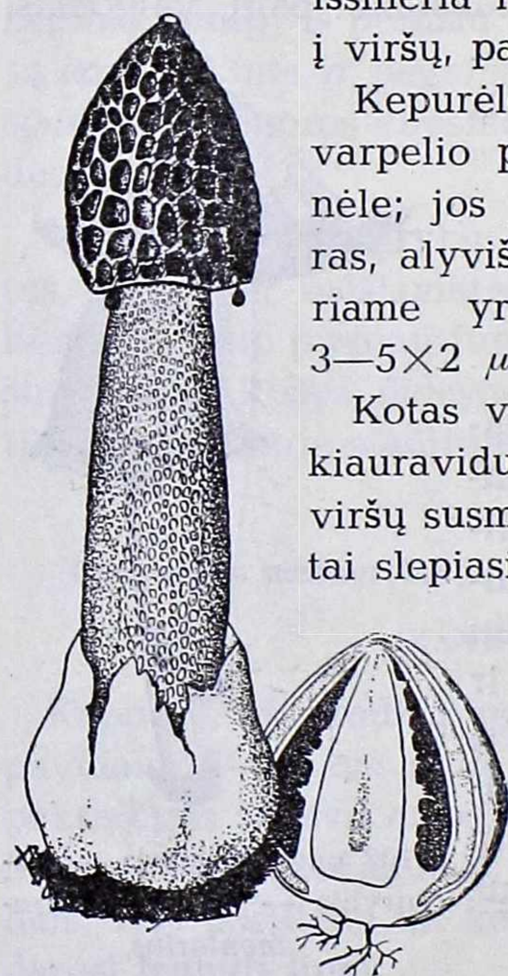
Gentis Poniabudės — Phállus L.

Vienintelė svarbesnė rūšis

Paprastoji poniabudė — *Phallus impudicus* (L.) Pers.

(*Ityphallus impudicus* Fisch.)

Vaisiakūnis iš pradžių savo pavidalu ir dydžiu panašus į vištos kiaušinį, išlindusį smailagaliu iš žemės; minkšta, balsvai gelsva jo luobelė (apvalkas) sudaryta iš dviejų sluoksnių, tarp kurių yra platus tarpas, pilnas skaidrios, rusvai geltonos, drebutinės masės, kur glūdi jaunas vaisiakūnis; luobelei trūkus, vaisiakūnis labai staigiai iš jos išsineria ir per keletą valandų išsistiepia į viršų, pasiekdamas iki 20 *cm* aukščio.



104 pav. Paprastoji poniabudė — *Phallus impudicus*

Kepurėlė maža, maždaug 3 *cm* aukščio; varpelio pavidalo, bukai nukirsta varšūnėle; jos paviršių dengia raukšlėtas, storas, alyviškai žalių gleivių sluoksnis, kuriame yra daugybė smulkių, gelsvų, 3—5×2 μ dydžio sporų.

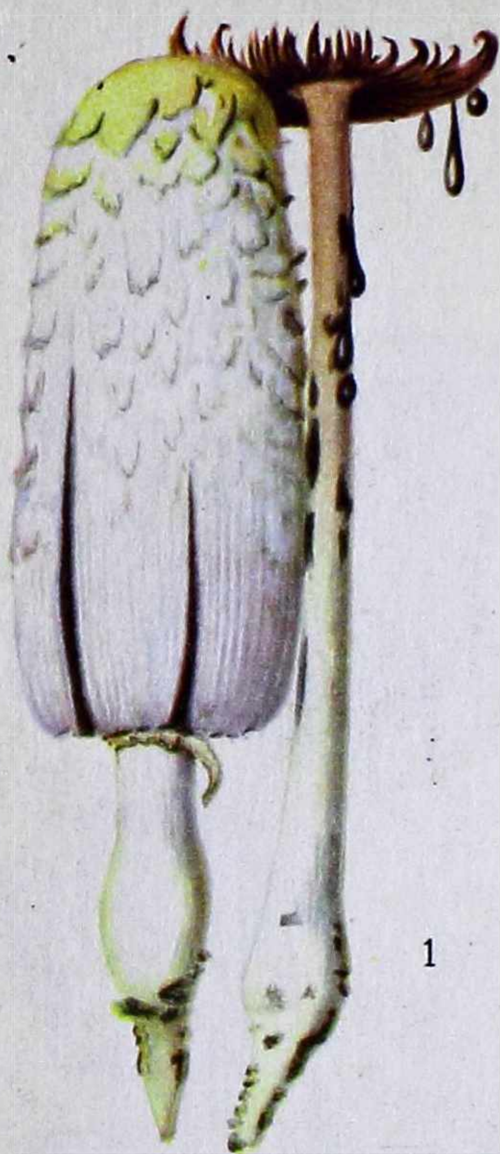
Kotas verpstiškas, 2—4 *cm* skersmens, kiauraviduris, korėtai akytu paviršiumi, į viršų susmailėjęs, o apatinis galas paprastai slepiasi išnaroje.

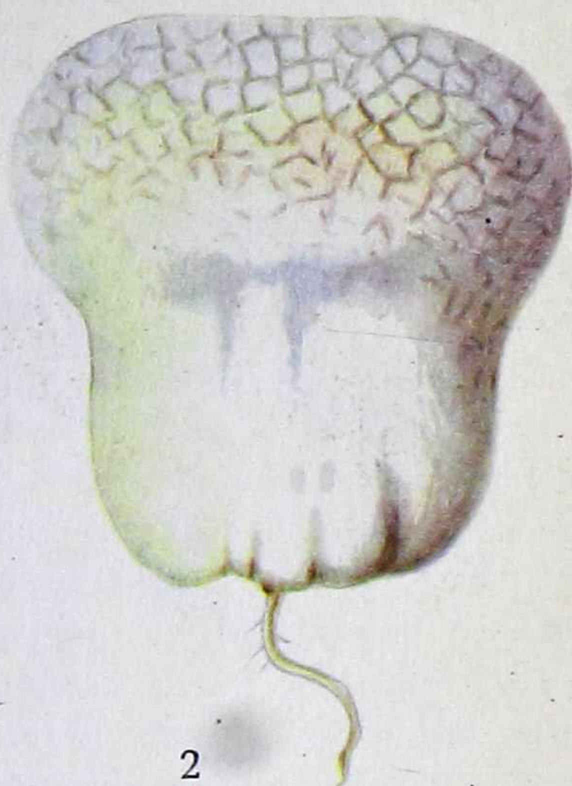
Auga nuo birželio mėn. iki rudens, dažniausiai lapuočių miškuose, soduose, parkuose, derlingesnėje žemėje. Nereta, bet auga paprastai pavieniais egzemplioriais arba nedidelėmis grupėmis. Ji nėra nuodinga, bet ir nevalgoma, nes jos gleivės yra aštraus ir nemalonaus dvėse-





1. Biaurusis piengrybis — *Lactarius turpis.* 2. Geltonasis piengrybis — *Lactarius scrobiculatus.* Valgomi (sūdyti)











1. Gauruotasis mėšlagrybis — *Coprinus comatus.* Jaunas valgomas. 2. Karpotasis pumpotaukšlis — *Lycoperdon gemmatum.* Jaunas valgomas. 3. Raupliaodis kukurdvelkis — *Calvatia caelata.* Jaunas valgomas. 4. Minkštoji ankštenė — *Scleroderma bovista.* Nevalgoma

lienos kvapo. Mūsų liaudyje šis grybas džiovintas arba degtine užpiltas vartojamas kaip vaistas nuo reumatizmo, o gal būt, ir nuo kitų ligų. Jaunoje stadijoje, kol jis yra kiaušinio pavidalo, kartais vadinamas „žemės taukais", suaugęs — vilkagrybiu, kitur kiauliagrybiu. Šio grybo kvapas toks stiprus, kad, einant pro jo augimvietę, galima jį užuosti.

Gentis **Pumpotaukšliai — Lycopérdon** Tournef. p. p., Morg.

Vaisiakūniai rutuliški arba kriaušės pavidalo, kartais su gerai išreikštu kotu, uždari. Jų luobelė (peridis) sudaryta iš išorinio karpoto arba dygliuoto, vaisiakūniui bręstant sunykstančio sluoksnio, ir vidinio lygaus, pergamentinės konsistencijos sluoksnio, kuris, sporoms subrendus, prakiūra viršūnėje. Subrendusiame vaisiakūnyje paprastai galima išskirti viršutinę vaisiakūnio dalį, užpildytą sporų masės ir tarp jų įsimaišiusių šakotų arba paprastų kapilicijaus* gijų, ir daugiau arba mažiau išsivysčiusią apatinę, sterilinę dalį, kuri, ir sporoms išbyrėjus, pasilieka nepakitusi. Sporos rutuliškos arba elipsinės, smulkios, masėje paprastai tamsios, įvairių atspalvių.

Pumpotaukšlių yra gana daug rūšių. Jauni, kol vaisiakūnių vidus visai baltas, kai kurie jų tinka valgyti.

Karpotasis pumpotaukšlis — *Lycoperdon gemmatum* Batsch.

(XXVIII lentelė, 2 pav.)

Vaisiakūnis 4—8 *cm* aukščio, sudarytas iš rutuliškos, 3—5,5 *cm* skersmens galvutės, gana staigiai pereinančios į cilindrišką kotą. Paviršius iš pradžių baltas, vėliau gelstantis; jį dengia labai tankūs, trapūs dygliukai arba kar-

---

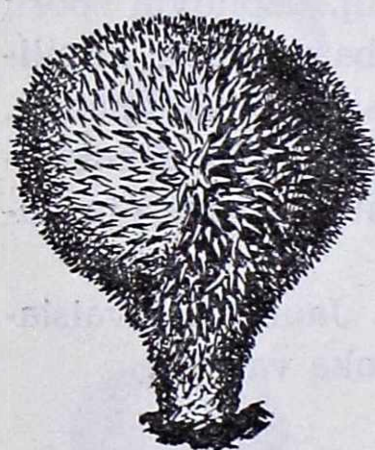
* Kapilicijas, tai visuma tam tikrų hifinių siūlelių, kurie pumpotaukšlinių grybų vaisiakūniuose būna įsimaišę tarp sporų masės.

pelės, kurios lengvai nutrinamos, o vėliau ir pačios išnykstančios; vidinis luobelės sluoksnis pergamentinis, rudas, subrendusio vaisiakūnio viršūnėje atsiveria angele.

Mėsa iš pradžių perdėm balta; vaisiakūniui bręstant, galvelės mėsa virsta alyviškai ruda sporų mase, tarp kurių, žiūrint pro mikroskopą, matyti daugybė vienodai laibų, ilgų gijų (kapilicijus), o kotas pasidaro puriai minkštas ir tamprus. Vaisiakūniui išdžiūvus, iš jo palaipsniui išdulka 2,5—4 μ dydžio sporos.

Auga nuo vidurvasario iki rudens ganyklose, dykavietėse, išretintuose miškuose, žole apaugusiose vietose, dažnai dideliais būriais. Labai jaunoje stadijoje, kol mėsa visai balta, tinka valgyti šviežias ir džiovintas. Visur labai išplitęs.

Dygliuotasis pumpotaukšlis — ***Lycoperdon echinatum*** Pers.



105 pav. Dygliuotasis pumpotaukšlis — *Lycoperdon echinatum*

Jis labai panašus į karpotąjį pumpotaukšlį, tik jo kotas žymiai trumpesnis, o paviršių dengia ilgi (2—4 *cm)* lenkti dygliai, ir dėl to vaisiakūnis atrodo panašus į mažą ežiuką. Sporos rutuliškos, karpotos, 5—6 μ dydžio.

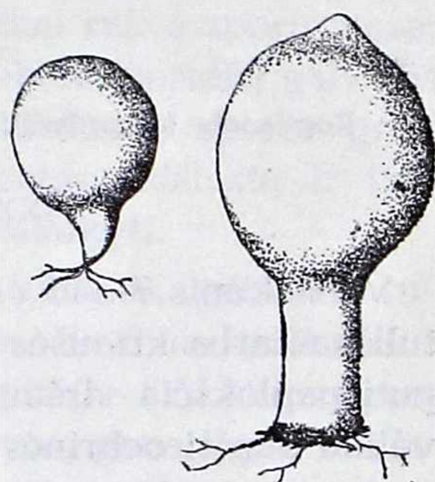
Auga liepos—rugsėjo mėn. ūksmėtuose lapuočių miškuose ir eglynuose, žymiai retesnis už karpotąjį pumpotaukšlį. Tinka valgyti, pasižymi stipriu grybų kvapu, kuris ir džiovinant neišnyksta.

Kriaušinis pumpotaukšlis — ***Lycoperdon piriforme*** Schaeff.

Vaisiakūnis kiaušinio arba kriaušės pavidalo, į pagrindą sulaibėjęs, 3—5×2—3 *cm* dydžio, iš pradžių baltas, vėliau pilkšvas arba rusvas, subrendęs raudonai rudos arba kaš-

taninės rudos spalvos; jo paviršius grūduotas arba nusagstytas tankiais, bukais dygliukais, kurie, ir subrendus vaisiakūniui, lieka nenubyrėję; jis atsidaro viršūnine angele.

Mėsa iš pradžių visai balta, minkšta, vėliau virsta žalsvai geltona arba alyviškai rusva sporų mase, tik pats vaisiakūnio pagrindas lieka nevaisingas; jis užsibaigia ilga, iš lygiagrečių hifų sudaryta, į šaknį panašia, žemėje įsitvirtinusia atauga.



106 pav. Kriaušinis pumpotaukšlis — *Lycoperdon piriforme*

Sporos rutuliškos, lygios, alyviškai rusvos, 2,5—4,5 μ skersmens. Kapilicijaus gijos storesnės už sporos skersmenį, išsišakojusios.

Auga vasarą ir rudenį, bet dažniausiai nuo vasaros antrosios pusės miškuose ant pūvančių kelmų ir aplink juos, grupėmis arba kupetomis. Visur gana dažnas. Labai jaunas tinka valgyti.

Gentis Kukurdvelkiai — Calvátia

(Fr. p. p.) Morg.

Vaisiakūniai kriaušės, kiaušinio arba grūstuvo pavidalo, paprastai su aiškiai išsivysčiusiu kotu. Išorinis luobelės sluoksnis labai plonas, dažnai visai lygus, rečiau smulkiai dygliuotas arba grūduotas; vidinis sluoksnis purus ir trapus, kuris, vaisiakūniui bręstant, suskyla į plokšteles ir nutrupa, o sporos, likusios nepridengtos, greit išdulka; joms išdulkėjus, pasilieka kotas su apatine steriline vaisia-

kūnio dalimi, panašia į taurę arba dubenėlį. Sporos rutuliškos, smulkios; tarp jų pro mikroskopą matomos ilgos, laibos, šakotos kapilicijaus gijos. Jauni vaisiakūniai, kaip ir pumpotaukšlių, tinka valgyti.

Ropliaodis kukurdvelkis — ***Calvatia caelata*** (Bull.) Morg.

(XXVIII lentelė, 3 pav.)

Vaisiakūnis 7—15 *cm* aukščio, 7—12 *cm* skersmens, rutuliškas arba kriaušės pavidalo, į apačią nusmailėjęs, truputį paplokščia viršūne; jaunoje stadijoje baltai pilkšvas, vėliau darosi ochrinės ir rusvos spalvos, paprastai suaižėjusiu, paplokščiai žvynuotu arba smulkiai grūduotu paviršiumi.

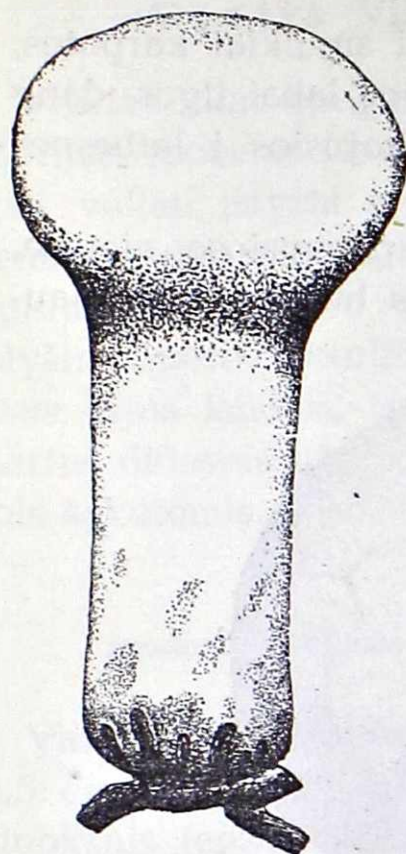
Mėsa iš pradžių balta, bet, vaisiakūniui bręstant, viršutinė jo dalis apsinuogina, virsta tamsiai alyviškai ruda sporų mase, kuri gabalais iškrinta ir bepalieka dubenėlio pavidalo apatinė sterilinė vaisiakūnio dalis.

Sporos rutuliškos, 4—5 μ skersmens, geltonai rudos. Kapilicijaus gijos du arba triskart storesnės už sporų skersmenį, išsišakojusios.

Auga nuo vidurvasario iki vėlyvo rudens ganyklose, miškų aikštėse, žole apaugusiose vietose, pavieniui arba mažais būriais. Jaunoje stadijoje, kol mėsa balta, tinka valgyti. Lietuvoje dažnas.

Ilgasis kukurdvelkis — ***Calvatia saccata*** (Vahl.) Morg.

Vaisiakūnis sudarytas iš ilgoko cilindriško koto ir rutuliškos galvutės, panašus į grūstuvą, 7—18 *cm* aukščio, viršutinėje dalyje 3—12 *cm*, koto dalyje 2—6 *cm* skersmens;



107 pav. Ilgasis kukurdvelkis — *Calvatia saccata*

iš pradžių jis baltas arba pilkšvas, vėliau darosi rusvas, grūduotai dygliuotu paviršiumi.

Mėsa iš pradžių balta, vėliau virsta alyviškai rusva sporų mase; tuo laiku luobelė (peridis) galvelės srityje nusilukštena, sporos greit išdulka, o kotas išdžiūsta ir ilgą laiką gali išsilaikyti.

Sporos rutuliškos, geltonai rudos, karpotos, 4—6 μ dydžio. Kapilicijaus gijos 3—5 μ skersmens, šviesiai gelsvos, gana ilgos, išsišakojusios.

Auga apie rugsėjo mėn. pamiškėse, miškų aikštėse, ganyklose. Jaunas valgomas. Lietuvoje neretas, bet dažniausiai auga pavieniui.

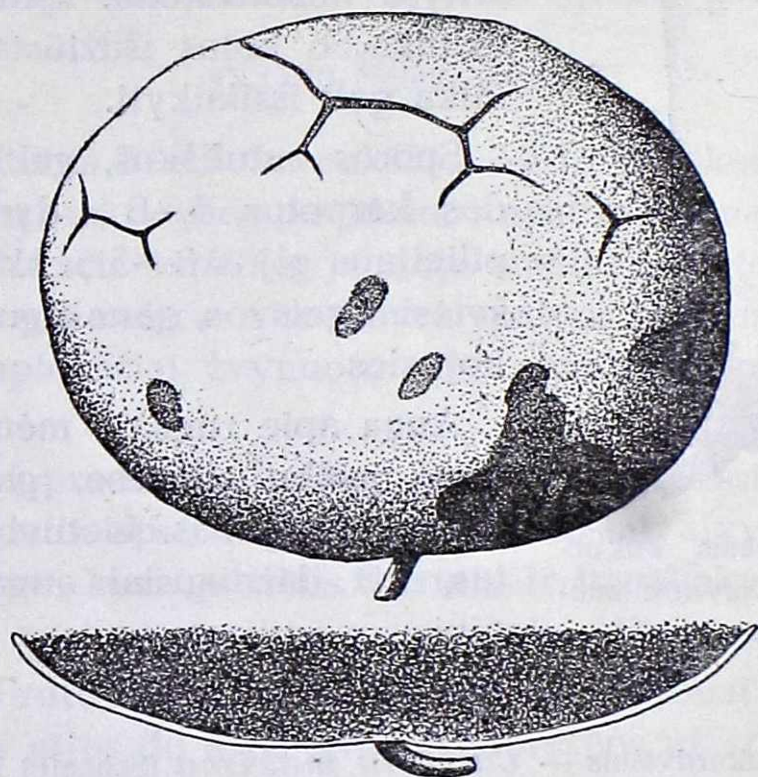
Didysis kukurdvelkis — *Calvatia maxima* (Schaeff.) Morg.
(*Globaria bovista* L.; *Lycoperdon giganteum* Batsch.)

Vaisiakūnis didelis, netaisyklingo rutulio arba kriaušės pavidalo, vidutiniškai 15—30 *cm* skersmens, bet kartais išauga labai dideli ir gali sverti iki keleto kilogramų. Išorinis luobelės sluoksnis baltas arba gelsvas, sausas būna rudas, plonas bei trapus, greit sutrūkinėja ir pradeda lukštentis; vidinis sluoksnis taip pat trapus ir, vaisiakūniui bręstant, palaipsniui sutrūkinėja į atskirus gabalus.

Mėsa iš pradžių balta, bet bręsdama beveik visa virsta alyviškai ruda sporų mase; sterilinės dalies belieka tik mažas gabaliukas, pats vaisiakūnio pagrindas. Luobelei nutrupėjus, sporų masė ilgai pasilieka vienoje krūvoje.

Sporos rutuliškos, lygios arba labai smulkiai karpotos, 3,5—4,5 μ skersmens. Kapilicijaus gijos labai ilgos, daug storesnės už sporų skersmenį, išsišakojusios į laibesnes šakutes.

Auga ganyklose, parkuose, žole apaugusiose vietose, miškų aikštėse, pavieniui arba mažais būriais. Visai jau-



108 pav. Didysis kukurdvelkis — *Calvatia maxima*

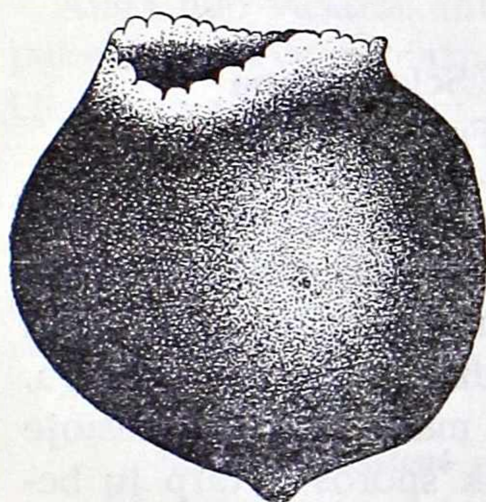
nas valgomas keptas (paspirgintas). Lietuvos TSR yra rastas ne vienoje vietoje, bet aplamai gana retas. Vilniaus Valstybinio V. Kapsuko vardo universiteto Botanikos katedroje yra du dideli šio grybo pavyzdžiai, kurių didesnis, gerokai apardytas, sprendžiant iš jo likusios dalies, turėjo būti ne mažesnis kaip 35 *cm* ilgio ir apie 20 *cm* pločio. Kauno botanikos muziejuje yra dar didesnis pavyzdys — 36 *cm* ilgio, 32 *cm* aukščio ir 31 *cm* pločio, rastas viename sode Biržuose.

Gentis Vilkatabokės — **Bovísta** Pers.

Vaisiakūniai daugiau arba mažiau rutuliški, nedideli. Išorinės luobelės sluoksnis (egzoperidis) iš pradžių mėsingas, vėliau ištyžta arba visai išnyksta; vidinis sluoksnis (endoperidis) plonas, odinis arba pergamentinis, sporoms subrendus, atsidaro viršūninė angelė arba netaisyklingu plyšiu. Sporos rutuliškos arba ovalinės, rudos; kapilicijaus gijos laisvos, trumpos ir storos (jų skersmuo 3—4 kartus didesnis už sporų skersmenį), šakojasi laibėjančiomis šakutėmis.

Juostančioji vilkatabokė — *Bovista nigrescens* Pers.

Vaisiakūnis rutuliškas arba pailgas, 3—3,5 *cm* ilgio, apie 4,5 *cm* pločio, ir apie 4 *cm* aukščio; išorinis luobelės sluoksnis (egzoperidis) baltas, gana greit nusilukštena, o pasilieka tik vidinis sluoksnis (endoperidis), kuris iš pradžių taip pat baltas, paskum darosi pilkšvai geltonas, juosvai pilkas ir pagaliau tamsiai rudas arba beveik juodas, truputį blizgantis; sporoms bręstant, jo viršūnėje atsiveria netaisyklingas plyšys.



109 pav. Juostančioji vilkatabokė — *Bovista nigrescens*

Mėsa iš pradžių balta, bet greit pradeda gelsti, paskum darosi alyviškai rudos, o sporoms subrendus — juodai rudos spalvos.

Sporos rutuliškos, lygiu paviršiumi, 5—6 μ skersmens. Kapilicijaus gijos 12—18 μ skersmens, išsišakojusios laibomis šakutėmis.

Auga nuo vidurvasario iki rudens pievose, ganyklose, miškų aikštėse, paprastai derlingoje, priemolio dirvoje. Tinka valgyti šviežia. Lietuvoje jos išsiplatinimas netirtas, bet, atrodo, turėtų būti nereta.

Švininė vilkatabokė — *Bovista plumbea* Pers.

Ji panaši į juostančiąją vilkatabokę, tik jos vaisiakūniai dar mažesni, 1,5—3 *cm* skersmens; vidinis luobelės sluoksnis švininės pilkos spalvos, atsiveriantis maža viršūnine angele. Sporos rutuliškos, 6—7 μ skersmens, su ilga bespalve ataugėle, masėje rudos. Kapilicijaus gijos storos, 12—16 μ skersmens, išsišakojusios laibėjančiomis šakutėmis.

Auga nuo vidurvasario iki rudens pievose, ganyklose, miškų aikštėse, kirtimuose, dykavietėse, pavieniui ir būriais, dažnai gausiai. Šviežia ir jauna valgoma. Lietuvoje jos išsiplatinimas mažai tirtas; turėtų būti gausi.

Gentis Ankštenės — Sclerodérma (Pers. p. p.) Fr.

Vaisiakūniai rutuliški arba smaigaliu apversto kiaušinio pavidalo, antžeminiai arba kartais požeminiai. Luobelė kieta, odinės arba kamštinės konsistencijos, lygiu arba žvynuotu paviršiumi. Mėsa iš pradžių kieta, bet sultinga, paskum darosi sausa, virsta sporų mase, ir subrendusioje stadijoje visą vaisiakūnį sudaro tik sporos ir tarp jų beveik nežymios hifų liekanos (kapilicijaus nėra). Sporos rutuliškos, dygliuotos; jos išbyra pro netaisyklingus, luobelės viršūnėje atsiveriančius plyšius.

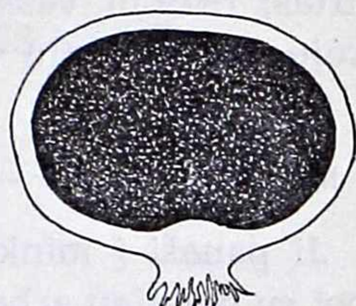
Ankštenių gentis palyginti nedidelė; valgomų rūšių nėra, kai kurios truputį nuodingos. Jų nereikia painioti su pumpotaukšliais, kukurdvelkiais, trumais ir kitais panašiais valgomaisiais grybais.

Paprastoji ankštenė — *Scleroderma aurantium* (Vaill.) Pers.

(*Scl. vulgare* Horn.)

Vaisiakūnis netaisyklingai rutuliškas, paprastai labai trumpu kotu įaugęs į žemę, 2,5—7,5 *cm* skersmens. Luobelė stora, 1,5—2 *mm*, ochrinė, viršutinė dalis suaižėjusi arba ją dengia platūs žvynai ar karpos; sudžiūvusi labai kieta.

Mėsa iš pradžių balta, perpiauta darosi rožinė, sporoms bręstant, violetiškai juoda ir pagaliau suodžių spalvos; išraizgyta baltomis gyslelėmis.



110 pav. Paprastoji ankštenė — *Scleroderma aurantium*

Sporos 7—12 μ skersmens, dygliuotos, išmargintos tamsiais brūkšneliais, kurie ypač išryškėja įmerkus sporas į pasotintą kalio šarmų tirpalą.

Auga nuo vasaros antrosios pusės iki rudens miškuose, pakelėse, dirvose, dažnai po beržais. Truputį nuodinga. Lietuvoje randama, bet išsiplatinimas netirtas.

Pastaba. Į paprastąją ankštenę panaši *Scleroderma cepa* (Vaill.) Pers. Ji skiriasi nuo pirmosios raudonai ruda, lygia luobele, truputį mažesnėmis, iki 10 μ skersmens sporomis, trumpesniais ir tankesniais sporų dygliais, netinklišku sporų paviršiumi. Auga lapuočių miškuose nuo vidurvasario iki rudens.

Minkštoji ankštenė — *Scleroderma bovista* Fr.

(XXVIII lentelė, 4 pav.)

Vaisiakūnis smaigaliu apversto kiaušinio pavidalo arba netaisyklingai rutuliškas, 2—5 *cm* skersmens. Luobelė plona, minkšta, vėliau darosi trapi, lygi arba žvynuota bei suaižėjusi, šviesios, neryškiai gelsvai rusvos spalvos. Subrendęs vaisiakūnis viršūnėje atsidaro netaisyklingu plyšiu.

Mėsa geltona, sporoms subrendus, alyviškai ruda.

Sporos rutuliškos, 10—12 μ skersmens, retai dygliuotos, tinkliškai išmargintos brūkšneliais, kuriuos gerai galima matyti įmerkus sporas į pasotintą kalio šarmų tirpalą.

Auga antroje vasaros pusėje išretintuose miškuose, miškų aikštėse, pakelėse. Lietuvoje jos išsiplatinimas mažai tirtas; 1949 m. vasarą nemažai buvo rasta Vilniaus apylinkėje, Valakumpių vasarvietėje.

Karpotoji ankštenė — *Scleroderma verrucosum* (Vaill.) Pers.

Ji panaši į minkštąją ankštenę. Vaisiakūnis rutuliškas, bet su daugiau arba mažiau išsivysčiusiu, kartais gana ilgu ir storu kotu. Luobelė plona, trapi, ochrinės arba nešvariai geltonos spalvos, su tamsesniais žvyneliais arba karpelėmis. Sporoms subrendus, vaisiakūnis viršūnėje atsidaro gana taisyklinga angele.

Sporos 10—13 μ skersmens, dygliuotos, bet paviršius netinkliškas; sporų masė umbrinės rudos spalvos.

Auga antroje vasaros pusėje miškuose. Apie jos augimvietes Lietuvoje žinių nėra.

GRYBŲ SUSKIRSTYMAS PAGAL ŪKINĖS VERTĖS KATEGORIJAS

A. Valgomieji grybai

I kategorija

Trumas vasarinis — *Tuber aestivum*
„ valgomasis — *T. brumale*
Baravykas tikrinis — *Boletus edulis*
Piengrybis rudmėsė — *Lactarius deliciosus*
„ geltonasis — *L. scrobiculatus (IV)*
„ gelsvasis — *L. resimus (III)*

II kategorija

Baravykas rudakepuris — *Boletus badius*
„ raudonviršis — *B. versipellis*
„ lepšė — *B. scaber* (III)
„ kazlėkas — *B. luteus*
„ šilinis — *B. granulatus*
„ grakštusis — *B. elegans*
„ paąžuolis — *B. luridus*
„ smiltyninis — *Gyroporus castaneus*
„ šilinis — *G. cyanescens*
Pievagrybis valgomasis — *Psalliota campestris*
Ūmėdė garduolė — *Russula delica*
Piengrybis paberžis — *Lactarius torminosus* (IV)

III kategorija

Briedžiukas valgomasis	— *Morchella esculenta*
Bobausis valgomasis	— *Gyromitra esculenta*
„ didysis	— *G. gigas*
Voveruška valgomoji	— *Cantharellus cibarius*
Baravykas žalsvasis	— *Boletus subtomentosus*
„ geltonasis	— *B. variegatus*
„ pilkasis	— *B. viscidus*
„ paalksninis	— *Gyrodon lividus*
Baltikas geltonrudis	— *Tricholoma flavobrunneum*
Kelmutis paprastasis	— *Armillaria mellea*
Pievagrybis dirvinis	— *Psalliota arvensis*
„ vejinis	— *P. pratensis**
Ūmėdė tikroji	— *Russula vesca*
„ blunkančioji	— *R. decolorans*
„ pelkinė	— *R. paludosa*
„ raiboji	— *R. integra*
„ dvokiančioji	— *R. foetens* (IV)
„ juodmėsė	— *R. adusta*
Piengrybis jautakis	— *Lactarius volemus*
„ juosvasis	— *L. turpis*

IV kategorija

Briedžiukas kūginis	— *Morchella conica*
„ puslaisvis	— *M. semilibera**
„ aukštaūgis	— *M. elata*
Bobausis rudeninis	— *Gyromitra infula*
„ garbiniuotasis	— *Helvella crispa*
„ urvuotasis	— *H. lacunosa*
„ tamsusis	— *H. atra**
Penkiapirštis pilkasis	— *Clavaria cinerea**
„ krūmiškasis	— *C. flava*
„ grūstuvinis	— *C. pistillaris**

Penkiapirštis buožinis	— *C. ligula*
„ kekinis	— *C. botrytis**
Trimitėlis paprastasis	— *Craterellus cornucopioides*
Voveruška gelsvoji	— *Cantharellus lutescens*
„ skydinė	— *C. umbonatus**
Dyglutis raukšlėtasis	— *Hydnum repandum*
„ čerpėtasis	— *H. imbricatum*
„ koralinis	— *H. caralloides*
Kempinė avinė	— *Scutiger ovinus*
„ šakotoji	— *Polypilus umbellatus*
„ didžioji	— *P. giganteus**
„ kuokštinė	— *P. frondosus**
Baravykas auksakotis	— *Boletus chrysenteron*
„ tamprusis	— *B. bovinus*
„ gelsvasis	— *B. flavidus*
Kepenė ąžuolinė	— *Fistulina hepatica*
Geltonpėdė gličioji	— *Gomphidius glutinosus*
„ variaspalvė	— *G. viscidus*
„ rausvoji	— *G. roseus**
Guotė šalninė	— *Hygrophorus hypothejus**
„ baltoji	— *H. eburneus**
„ ūmėdinė	— *H. russula**
„ kvapioji	— *H. agathosmus**
Tauriabudė kvapioji	— *Clitocybe odora**
„ dauburiuotoji	— *C. infundibuliformis*
„ drūtgalė	— *C. clavipes**
„ pievinė	— *C. dealbata**
„ pilkoji	— *C. nebularis*
„ gelsvoji	— *C. gilva**
„ ilgakotė	— *C. laccata*
„ voveruškinė	— *C. aurantiaca*
Plempė juodkotė	— *Collybia velutipes*
„ plačialakštė	— *C. platyphylla**
„ sviestinė	— *C. butyracea**

Baltikas žalsvasis	— *Tricholoma equestre* (III)
,, juosvažalis	— *T. portentosum*
,, kvapusis	— *T. irinum**
,, melsvakotis	— *T. personatum**
,, raibasis	— *T. terreum**
,, lelijinis	— *T. nudum*
,, pavasarinis	— *T. gambosum**
,, paprastasis	— *T. Georgii**
,, raudongalvis	— *T. rutilans*
,, muilinis	— *T. saponaceum**
,, rudasis	— *T. vaccinum**
,, čerpėtasis	— *T. imbricatum**
,, dėmėtasis	— *T. pessundatum**
Nuosėdis daugiažiedis	— *Cortinarius armillatus**
,, geltondugnis	— *C. armeniacus**
,, žydrusis	— *C. coerulescens**
,, ožiakvapis	— *C. traganus**
Kreivabudė gluosninė	— *Pleurotus ostreatus*
,, ąžuolinė	— *P. dryinus**
,, guobinė	— *P. ulmarius**
Musmirė rausvoji	— *Amanita rubens*
Musmirenė bevainikė	— *Amanitopsis vaginata*
Žvynabudė skėtinė	— *Lepiota procera*
,, šiurkščioji	— *L. rhacodes**
,, skydinė	— *L. clypeolaria**
,, rausvoji	— *L. cinnabarina**
Kelmabudė kandoliškė	— *Hypholoma Candolleanum**
,, baltašydė	— *H. appendiculatum**
Skujagalvė ankstyvoji	— *Pholiota praecox**
,, kislioji	— *Ph. mutabilis*
,, gelsvoji	— *squarrosa**
Gudukas raukšlėtasis	— *Rozites caperata*
Pievagrybis miškinis	— *Psalliota silvatica*
Gleiviabudė melsvažalė	— *Stropharia aeruginosa**

Ūmėdė kislioji — *Russula lutea*
,, pilkšvažalė — *R. aeruginea*
,, auksaviršė — *R. aurata**
,, rausvoji — *R. alutacea**
,, kraujaspalvė — *R. sanguinea**
,, trapioji — *R. fragilis*
,, juosvoji — *R. nigricans**
Piengrybis paliepis — *Lactarius vellereus*
,, grūzdas — *L. piperatus*
,, rudasis — *L. rufus*
,, švelnusis — *L. mitissimus*
,, kamparinis — *L. camphoratus**
Meškutė pilkoji — *Paxillus involutus*
,, juodkotė — *P. atrotomentosus*
Mėšlagrybis gauruotasis — *Coprinus comatus*
,, rašalinis — *C. atramentarius*
Pumpotaukšlis karpotasis — *Lycoperdon gemmatum*
,, dygliuotasis — *L. echinatum*
,, kriaušinis — *L. piriforme*
Kukurdvelkis raupliaodis — *Calvatia caelata*
,, ilgasis — *C. saccata*
,, didysis — *C. maxima**
Vilkatabokė juostančioji — *Bovista nigrescens*
,, švininė — *B. plumbea*

B. Nuodingieji grybai

Musmirė žalsvoji — *Amanita phalloides*
,, paprastoji — *A. muscaria*
,, gelsvoji — *A. citrina*
,, gelsvarudė — *A. junquillea*
,, rausvarudė — *A. porphyria*

Musmirė margoji — *A. pantherina*
Bobausis valgomasis — *Gyromitra esculenta*

ir kitos bobausių bei briedžiukų rūšys žalioje būklėje arba netinkamai paruoštos (nenuvirintos) maistui.

C. Nevalgomieji grybai

Baravykas aitrusis	— *Tylopilus felleus*
„ kartusis	— *B. piperatus*
„ žvynuotasis	— *Strobilomyces strobilaceus*
Kelmabudė puokštinė	— *Hypholoma fasciculare*
„ geltonraudė	— *H. sublateritium*
Poniabudė paprastoji	— *Phallus impudicus*
Taukius paprastasis	— *Sarcosoma globosum*
Ankštenė minkštoji	— *S. bovista*
„ paprastoji	— *S. aurantium*
„ karpotoji	— *S. verrucosum*

Pastabos. Šiuose sąrašuose grybai suskirstyti ūkinės vertės kategorijomis, prisilaikant visasąjunginio standarto (pagal Vasilkovą, 1948).

Žvaigždute pažymėtoms rūšims tokių duomenų neturėjome ir į tą ar kitą kategoriją jas įskaitėme savo nuožiūra.

Rūšims, kurios pagal visasąjunginį standartą priskirtos vienai kuriai kategorijai, bet Lietuvos TSR sąlygomis skirtinos į kitą kategoriją, šią kategoriją nurodome skliausteliuose romėnišku skaitmenimi.

Literatūra

1. Бондарцев А. С., Трутовые грибы Европейской части СССР и Кавказа. 1953.
2. Бухгольц Ф., Материалы к морфологии и систематике подземных грибов. Рига, 1902.
3. Васильков Б. П., С'едобные и ядовитые грибы. 1948.
4. Курсанов Л. И., Микология. 1940.
5. Лебедева А. А., С'едобные и ядовитые грибы. 1937.
6. Лебедева А. А., Определитель шляпочных грибов. 1949.
7. Николаева Г. Л., Культура шампиньонов. 1955.
8. Орлов Н. И., С'едобные и ядовитые грибы. 1953.
9. Ячевский А. А., Основы микологии. 1933.
10. Michael E., Schulz R. Führer für Pilzfreunde. Leipzig. 1924—1927.
11. Pilát A. Atlas des champignons de l'Europe. Pleurotus (1935, 1936); Polyporaceae (1936—1939). Praha.
12. Prószyński K., Spis wyższych grzybów z rzędu obłoczniaków (Hymenomycetes), zebranych w okolicy m. Troki i w lasach przyległych — w latach 1926—29. Prace Tow. Przyj. Nauk w Wilnie. Wydz. nauk matem. i przyrodn., t. VI, 1931.
13. Pučko A., Latvijas PSR sēnu noteicējs. Rīgā. 1954.
14. Trzebiński J., Spis wyższych grzybów podstawczaków i workówcew, zebranych w Wilnie i okolicach w latach 1925—1932. Prace Tow. Przyj. Nauk w Wilnie, Wydz. nauk matem. i przyrodn., t. VIII, 1934.
15. Vesely R., Atlas des champignons de l'Europe. Amanita. Praha, 1934.

LOTYNIŠKŲ VARDŲ RODYKLĖ

Kursyvu atspausdinti sinonimai, žvaigždute pažymėtuose puslapiuose duoti paveikslai

A

B

LIETUVIŠKŲ TERMINŲ IR GRYBŲ VARDŲ

RODYKLĖ

Žvaigždute pažymėtuose puslapiuose duoti paveikslai

L

M

N

P

TURINYS

Redaktorius E. Žiemytė
Viršelis dail. L. Skerstonaitės
Techninis redaktorius A. Perevičius
Korektorius E. Vaitkūnienė

Leidinys Nr. 4085 Tiražas 5 000 egz.
Duota rinkti 1957.X.20.
Pasirašyta spausdinti 1957.IV.26. LV 06549.
Popier. 82×108/32 = 3,875 popier. lapo — 12,4 sp. l.
+ 14 įklijų — 1,44 sp. l., 12,97 autor. l., 13,47 apsk.
leid. lanko. Kaina Rb 8,50

Spaudė valst. K. Požėlos v. sp. Kaune, Puškino g. 11.
Užsakymo Nr. 3978.